

operating instructions



Foster European Operations

France
Foster Refrigerator France SA
Tel: (33) 01 34 30 22 22 Fax: (33) 01 30 37 68 74 Email: info@fosterfrance.com

Germany
Foster Refrigerator Germany
Tel. (0781) 9907840 oder 0700-0FOSTER, Fax (0781) 9907844, E-Mail info@foster-de.com
www.fosterrefrigerator.de

Blast Chillers and Freezers

BC11, BCF 11, BC 21, BCF 21, BC36, BCF 36, BC 51, BCF 51,
BCCF RI 1, BCCF 1, RBC20, Modular Blast Chillers & Freezers

operating instructions

GB

Operating instructions

D

Bedienungsanleitung

F

Notice d'installation
et d'utilisation

NL

Gebruiksaanwijzing

E

Instrucciones de
funcionamiento



Foster Refrigerator
Oldmedow Road, King's Lynn,
Norfolk, PE30 4JU
England

Tel: 01553 691122
Fax: 01553 691447
Website: www.fosterrefrigerator.co.uk
Email: sales@foster-uk.com

a Division of ITW (UK) Ltd.

installation

IMPORTANT:

To the installer: Installation of these units should be carried out by a competent person and the appropriate codes of practice adhered to, thus ensuring safe installation.

Pass to the user: Do not discard this document: it contains important guidelines on Operation, Loading, Cleaning and Maintenance and should be kept for reference.

DISPOSAL REQUIREMENTS

If not disposed of properly all refrigerators have components that can be harmful to the environment. All old refrigerators must be disposed of by appropriately registered and licensed waste contractors, and in accordance with National laws and regulations.

For Modular BC/BCF installation please see separate instructions.

1 positioning/unpacking

Cabinet



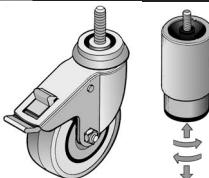
Important: Ensure a minimum clearance of 150mm above unit and ventilation for efficient operation. Where possible, ensure the unit is not adjacent to a heat source.

Unpacking: The unit is delivered on a pallet and shrink-wrapped. Documentation is inserted into a clear pocket located inside the unit. Carefully remove the protective plastic film and cardboard from the unit exterior and from the door opening surround making sure that any sharp instrument used does not cause damage, plus remove any quality labels.

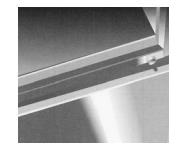
Cabinet removal from the pallet: Remove the package containing the castors or legs. Remove the retaining bolts which secures the unit to the pallet. Move the unit over the front of the pallet and fit the lockable castors or legs in the mounting holes if required. To fit the rear castors or legs, lock the front castors, tilt the unit forwards, remove the pallet and fit the castors or legs in the mounting holes. Ensure that all are tightened firmly into position.

Cabinets fitted with castors - Remove fittings from inside the unit and ensure the door is locked before removal from the pallet. Cut the heavy duty cable ties that hold the front castors to the pallet. Unlock the castors and then carefully roll the unit forward off the pallet.

Cabinets fitted with legs - Remove fittings from inside the unit and ensure the door is locked before removal from the pallet. Remove the fixing blocks located in front of the legs at the front of the unit and cut the straps securing the unit to the pallet. Carefully manoeuvre the unit forward, off the pallet.

2 Castors/legs/feet


All models are normally fitted with swivel castors. Ensure during installation the unit is level if not the door may not close correctly. Adjust castors by inserting spacers under the appropriate castor and the base of the unit until level. As an alternative adjustable legs can be fitted to all models.

3 Ramp

BCCF RI 1

Fit the ramp into the retaining slots.

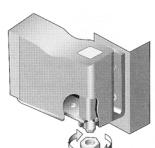
5 Doors


Fig 5.

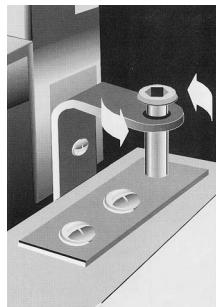


Fig 6.

BCCF RI 1 only

Narrow site access may require door removal. It is necessary to remove the unit compartment cover to gain access to the door hinge.

- Remove unit compartment cover. (fig. 4).
- Remove the locknut from the bottom hinge bracket (see fig. 5).
- Remove the M5 hex screw from the top hinge bracket and push down on the spring loaded cartridge top (fig. 6).

The door is then free to be pulled clear of the top hinge bracket and then lifted clear of the bottom hinge bracket (fig. 6).

10
Instrucciones de Limpieza

Con los cuidados adecuados en acero inoxidable tiene la capacidad de resistir a la corrosión durante muchos años. Para ello se recomienda el siguiente régimen de limpieza semanal.

- Exterior: Utilizar un producto adecuado para mantener el acero inoxidable.
- Interior: Limpiar con agua jabonosa, aclarar y secar todo el interior.

Atención:

Con los productos alcalinos de limpieza o con los que contengan lejía, ácido o cloro ya que son muy dañinos para el acero inox, pudiendo provocar corrosión. En el caso de producirse un contacto accidental de alguna de estas sustancias, proceder a eliminarlo inmediatamente. No se debe de usar nunca, en la limpieza, lana metálica.

Una vez finalizada la limpieza, dejar a la unidad recuperar la temperatura de mantenimiento antes de proceder a la carga de producto.

Durante el funcionamiento, cualquier salpicadura debe de limpiarse lo antes posible.

Deben de ser inspeccionados con regularidad y reemplazados en caso de encontrarse dañados. Para su limpieza utilizar un paño jabonoso y aclarar a continuación.

La limpieza del condensador se deberá de realizar, anualmente, por un servicio autorizado por Foster.

11
Burletes de Puerta
12
Condensador
13

Reglas básicas de lo que se debe y no se debe de hacer en enfriamiento y congelación rápida

Los diferentes tipos de alimentos se enfrian en diferentes tiempos influenciados por diferentes factores que es necesario considerar cuando determinemos el tiempo de enfriamiento o congelación y que programa deberemos de utilizar.

- > Por ejemplo 10 kg. De carne tendrán una consideración muy diferente a 10 kg. Charcutería..
- > Afectará al tiempo del ciclo la densidad, contenido de agua, contenido de grasa,..
- > A la hora de seleccionar el programa, también habrá de considerar el tipo de estructura y superficie del producto.
- > Las cargas de producto y los espesores no deben de ser excesivos. Foster recomienda una carga máxima de 3.75 kg. Por cada cubeta gn.1/1.
- > Las porciones grandes de carne no podrán ser enfriadas dentro del tiempo estipulado, por lo que se recomienda portionarlo antes del enfriamiento, o el enfriamiento lo antes posible.
- > Los productos que entran más calientes que lo recomendado, lógicamente emplearan más tiempo en enfriarse.
- > Las tapas y las cubetas muy profundas, también alargarán los ciclos de trabajo.
- > Es esencial que se produzca una buena circulación para facilitar un enfriamiento consistente.
- > Siempre comprobar, antes y después del ciclo, la temperatura de los alimentos.
- > No cargar en exceso las cubetas. La recomendación es que no sobrepasen de 25 mm. Y mantenerlo extendido.
- > Permitir un descanso, de 30 minutos, al producto después de cocinarlo.
- > No sobrecargar el abatidor, ya que esto incidirá en el tiempo requerido para acabar el ciclo.
- > Siempre limpiar y esterilizar la sonda antes de cada uso.
- > Utilizar cubetas de tamaño manejable para líquidos calientes.
- > Para la mejora de los tiempos de enfriamiento se recomienda el ciclo de enfriamiento.
- > Ante la incertidumbre del comportamiento del producto, utilizar siempre la sonda.

14 Diagnóstico de Problemas

Las comprobaciones deben de realizarse mediante personas competentes.

Antes de llamar a un servicio autorizado por Foster realizar las siguientes comprobaciones:

- Fallo en el suministro eléctrico.
- Fallo de unos de los tipos que se indican en el manual en Avisos y Alarms.
- Daño en el cable de conexión eléctrica.

Siempre que se requiera asistencia técnica apuntar los siguientes datos:

- Número de serie de la unidad (E_____)
- Modelo de la unidad que se indica en la placa.
- Código de fallo, si este se describe el visor.

Fallos en el funcionamiento

Alarms Y Avisos

Alta temperatura: Esta alarma ocurrirá sólo en modo mantenimiento. Examinar el producto para determinar si está a la temperatura correcta. Si está a la temperatura correcta colocar el producto en un refrigerador o en un congelador y llamar al servicio autorizado de Foster. Si la temperatura del producto está por debajo de lo establecido, revisar el tiempo de refrigeración seleccionado o que el peso del producto que va a ser refrigerado no exceda de lo especificado en el armario.

HP interruptor: Causas para que esta alarma aparezca pueden ser:
Que la temperatura del producto excede los 90°C. Hay demasiada cantidad de producto colocado en el armario. Que la circulación del aire sea limitada. Que el filtro del condensador requiera una limpieza. Si el problema persiste llame al servicio autorizado de Foster.

La electricidad falla: Si la corriente falla durante más de cinco minutos, la unidad se resetea reanudando el suministro de la corriente sin afectar al ciclo seleccionado. Más de cinco minutos y el controlador entrará en modo mantenimiento. Para revisar el funcionamiento del ciclo, mirar en la pantalla de información y revisar el tiempo del ciclo.

Hay cuatro programas principales que Ud. puede necesitar para utilizar su abatidor de refrigeración o de congelación.

Refrigeración suave: - para una Refrigeración segura de los productos delicados, tales como los pasteles y los productos de pastelería en general, y los productos que contienen mucho agua como los vegetales, arroz y pasta.

Refrigeración fuerte: - Refrigeración en general. El ciclo de Refrigeración fuerte es ideal para enfriar "productos standard" como empanadas de carne, lasaña, porciones individuales de comida, etc. Suministrando la protección de la superficie para la última parte del programa.

Refrigeración máximo: - para productos que contienen gran densidad y grasa como cuartos de carne, estofados, etc.

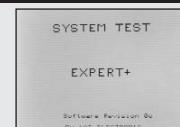
Congelación "shock": - Los productos que vayan a ser congelados, pueden ser congelados rápidamente "shock" por debajo de los -18 °C en el plazo de 240 minutos.

Guía para abatidores y congeladores

Alimento	Incluye	programa de abatidor requerido	tiempo requerido para enfriar (mins)	tiempo requerido para congelar (mins)
Carne	buey, cerdo, cordero, aves y carne picada	fuerte	40 - 90	60 - 240
Pescado	frito, escalfado o asado - merluza, platija, salmón, filetes de bacalao, etc.	suave	30 - 90	60 - 240
Platos cocinados	guisos y cazuelas, lasaña, risotto, pastel de carne	fuerte	50 - 90	90 - 240
Verduras y Legumbres	verduras al vapor y asadas, arroz y patatas, etc.	suave	30 - 90	60 - 240
Fruta	frutas guisadas y cocinadas.	suave	60 - 90	60 - 240
Panadería	tartas	fuerte	30 - 90	70 - 240
Panadería	bollería	fuerte	60 - 90	50 - 240
Postres	postres con base de fruta y flanes con base de huevo	suave	30 - 90	70 - 240
Postres	bizcochos y postres densos como tarta de queso	fuerte	30 - 90	70 - 240

NOTA: Todos los tiempos del listado podrán ser utilizados sólo como referencia, y dependerá del tipo, medida y cantidad de cada alimento.

Standard Operation



When mains electrical power is first applied to the controller it will carry out a self-test function, for approximately 3 seconds. During this period the display will show.

On completion of the self test, the controller will revert to the last chill program that was run (Pre-chill, Soft Chill, Hard Chill, Hard Chill Max, Shock Freeze, Professional 1, Professional 2, or Professional 3). The availability of these is dependent on how the controller has been configured.

The example shows the controller in Hard Chill mode with the previous and next programs indicated at the top of the display. To change the program rotate the dial, either clockwise or anticlockwise to select the type of program you require. (for guidelines refer to page 6)



To initiate the program just press and release the dial for the program to start.

The program starts with the screen at the top being displayed for 10 minutes. After which the intelligent probe determines if the cycle is controlled by time, displayed by the screen in the middle, or by temperature as displayed by the screen at the bottom.

On completion of the program the controller will cause the blast chiller to enter the Hold Mode, as displayed on the left. An alarm will sound, press and release the dial to cancel the alarm, if the alarm is not cancelled the blast chiller will still enter the Hold Mode with the periodical sounding of the alarm. To cancel press and release the dial.

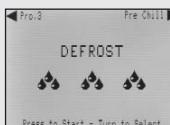
To stop the blast chiller during operation, press and hold the dial for 2 seconds, the display returns to the program selection screen.

At any time when the blast chiller is operational the dial can be rotated to give information on the status of the particular mode of operation.

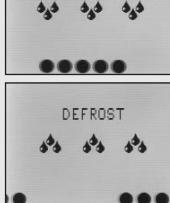
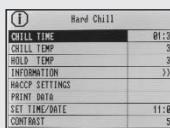
The display will remain for 10 seconds and then revert to the normal operating screen automatically.

**Pre Chill**

This program is used to Pre Chill the cabinet prior to the first cycle. This is done with the Blast Chiller empty and is a short time based program of about 20 minutes.
It is generally recognised as the correct method of preparing for a blast chill cycle.
The program is selected by rotating the dial until the display shows, press and release the dial to start the program.

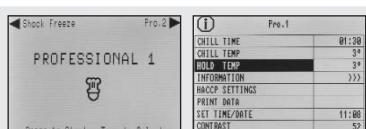
**Defrost**

Defrosting is not normally required but if there is an ice build up on the coil inside the cabinet a manual defrost can be selected. Rotate the dial until the Defrost screen, top left, is displayed. Press and release the dial to start the defrost.
During defrost the screens will alternate between the middle and bottom screens. Defrost will last 20 minutes and when completed the alarm will sound. Press the dial to acknowledged or if not wait until it comes to the end of the alarm period, the alarm will stop and the display will revert to the previous screen.

**Further Operational Features****Chill time adjustment. (All programs excluding Professional 1, 2 or 3)**

Whilst in the pre-programmed selection screen press and hold the dial for 2 seconds, the information screen will be displayed, top left. Press and release the dial to move to the time set, see bottom left. Rotate the dial clockwise to increase the time, anticlockwise to decrease. Once the time has been selected, press and release the dial and 'CHILL TEMP' will be highlighted. On completion of the program the time changes will revert to the default settings.

On completion press and hold the dial for 2 seconds to return to the program selection screen, to continue press and release the dial for the program to start.



Display a)

Display d)



Display b)

Display c)

Chill / Hold temperature adjustments. (Professional 1, 2 or 3 only)

Professional 1, 2 and 3, if configured, are programs that can be used to tailor the chill time and temperature to suit specific product requirements. Adjust the 'CHILL TIME' as above. With the 'CHILL TEMP' highlighted, left (display b.), press and release the dial to move to the temp set, left (display c.). Rotate the dial clockwise to increase the time, anticlockwise to decrease. Once the time has been selected, press and release the dial and 'HOLD TEMP' will be highlighted. Follow the procedure for changing chill temp to change the hold temp.

On completion press and hold the dial for 2 seconds to return to the program selection screen, to continue press and release the dial for the program to start.

The chill time and chill / hold temperature adjusted settings are retained for Professional 1, 2 and 3 programs and will not revert to the default.

	FECHA	31/08/04
	PROGRAMA	HARD
	HORA COMIENZO	09: 04
	HORA FINALIZACIÓN	09: 44
	FIN DE CICLO	14: 39
	TEMPER. COMIENZO	16°
	TEMPER. FINAL	-4°

Información

Cuando aparece la pantalla de selección del programa, presionar y mantener pulsado el indicador durante dos segundos, así se mostrará la pantalla de información. Girar el indicador hasta "INFORMACION". Presionar y soltar el indicador, la pantalla mostrará el último ciclo. La información identifica la fecha, el programa actual, la hora inicial y la temperatura inicial y la final.

Configuración del HACCP

Mientras en la pantalla aparece programa de selección, presionar y mantener el indicador pulsado durante dos segundos, la pantalla de información aparecerá. Girar el indicador hasta que se resalte "CONFIGURACIÓN HACCP". Presionar y soltar el indicador para acceder a la opción HACCP. Presionar y soltar el indicador para mover la pantalla de selección para informes largos o cortos, girar el indicador para seleccionar la opción, una vez seleccionada, presionar y soltar el indicador para su confirmación. Presionar y soltar el indicador para movernos a la pantalla de selección y para imprimir una muestra, seleccionar 3 ó 5 del intervalo de selección. Para terminar, presionar y soltar el indicador durante dos segundos para volver a la pantalla de selección de programa.

Imprimir Datos

Mientras aparece la pantalla de selección, presionar y mantener el indicador pulsado durante dos segundos, aparecerá la pantalla de información, mostrado abajo izquierda. Girar el indicador hasta que "IMPRIMIR DATOS" se resalte. Si se utiliza una impresora manual, encender la impresora en este momento. Dirigir la impresora hacia los infrarrojos cargando sensor (opcional), localizado en pantalla, presionar y soltar el indicador para cargar la fecha de impresión. Para terminar, presionar y mantener el indicador pulsado durante dos segundos para volver a la pantalla de programa de selección.

	Pro. 1	
	TIEMPO REFRIGERAC.	01: 30
	TEMP REFRIGERAC.	3°
	TEMP MANTENIMIENTO	3°
	INFORMACION	>>>
	CONFIGURAC. HACCP	
	IMPRIMIR DATOS	
	CONFIG. HORA/FECH.	11: 08
	CONTRASTE	52

	SERVICIO	
	HORA	11: 00
	DIA	19
	MES	3
	AÑO	2004

	SERVICIO	
	IDIOMA	ESP
	DIAGNOSTICOS	1 - COMP
	IMPRESION PIE	
	CONTRASENA	8

Pantalla Protectora

La pantalla protectora aparecerá si la máquina no se utiliza durante 20 minutos, el suministro eléctrico es conectado. Muestra unas series de "Z" indicando modo durmiendo. Presionar y soltar el indicador o abriendo la puerta, la unidad se activará, aparecerá el programa de selección en la pantalla.

Alarms and Warnings

Sonda de Aire: Si esta alarma aparece, permanecerá en el programa seleccionado hasta que éste se complete. Sin embargo, cualquier funcionamiento será posible.

Sonda del Evaporador: Si esta alarma aparece, permanecerá en el programa seleccionado hasta que éste se complete, sin embargo cualquier funcionamiento será posible. Llame al servicio autorizado de Foster.

Sonda del Alimento: Si esta alarma aparece, automáticamente cambiará a un programa controlado por tiempo hasta que éste se complete, sin embargo cualquier funcionamiento será posible. Llame al servicio autorizado de Foster.

Puerta abierta: La pantalla continuará mostrando el mensaje de alarma hasta que la puerta se cierre. Si el cierre de la puerta no cancela la alarma, llame al servicio autorizado de Foster.

**Pre-enfriamiento**

Este programa se utiliza para la pre-refrigeración del armario antes del primer ciclo. Esto se realiza con el abatidur vacío y es un tiempo corto basado en un programa de 20 minutos. El programa es seleccionado girando el dial hasta que la pantalla muestre dicho programa. Entonces presionar y soltar para que comience el programa.

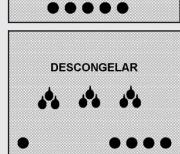
**Descarche**

La descongelación no es necesaria normalmente pero si hay hielo acumulado en la bobina dentro del armario, se puede seleccionar un manual de descongelación. Girar el indicador hasta la pantalla de descongelación, mostrado en la figura debajo a la izquierda.

Presionar y soltar el indicador para comenzar la descongelación.

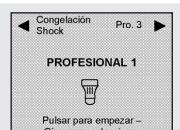
Durante la descongelación las pantallas mostradas serán alternas entre la figura del centro y la derecha.

La descongelación durará 20 minutos y cuando termine sonará la alarma. Presionar el indicador para parar la alarma o sino esperar hasta que termine la alarma, la alarma se parará y volverá a la pantalla previa.

**Otras Funciones****Ajuste del tiempo de enfriamiento (Todos los programas excluidos el profesional 1, 2 y 3).**

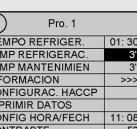
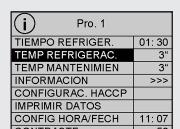
Cuando estemos en la pantalla de selección de pre-programado, presionar y mantener el indicador durante dos segundos, entonces aparecerá la información en la pantalla, figura mostrada debajo izquierda. Presionar y soltar el indicador para cambiar el tiempo, mostrado debajo derecha. Girar el indicador en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo, en el sentido contrario de las agujas del reloj para disminuirlo. Una vez que el tiempo esté seleccionado, presionar y soltar el indicador y "la temperatura de refrigeración" aumentará. Para terminar, presionar y mantener pulsado el indicador durante dos segundos para volver al programa de selección, para continuar presionar y soltar el indicador y así comenzará el programa.

Cuando se concluye el programa el tiempo cambiará a su valor de defecto.



Display a)

Display d)



Display b)

Display c)

Ajustes de Temperatura de Refrigeración/Mantenimiento. (sólo para programas profesional 1, 2 ó 3)

Profesional 1, 2 y 3, si se configuran, son programas que pueden ser utilizados para adaptar el tiempo de refrigeración y la temperatura para adecuarlo a las necesidades de un producto específico.

Ajustar el "TIEMPO DE REFRIGERACIÓN" como se indica arriba. Con el "TIEMPO DE REFRIGERACIÓN" resaltado, abajo izquierda, presionar y soltar el indicador para poder moverlo al ajustador de temperatura, abajo derecha. Girar el indicador en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo, en el sentido contrario para disminuirlo. Una vez que el tiempo ha sido configurado, presionar y soltar el indicador, "TEMPERATURA MANTENIDA" se resaltará. Seguir el procedimiento de cambiar el tiempo de refrigeración para cambiar la temperatura de mantenimiento.

Para terminara, presionar y mantener el indicador durante dos segundos para volver a la pantalla de selección de programa, para continuar presionar y soltar el indicador para comenzar el programa.

El tiempo de refrigeración y la refrigeración / mantenimiento de la temperatura ajustada son retenidas por los programas profesional 1, 2 y 3 y no vuelven por defecto.

**Information**

Whilst in the program selection screen press and hold the dial for 2 seconds, the information screen will be displayed. Rotate the dial until 'INFORMATION' is highlighted. Press and release the dial to display the screen showing the last run cycle. The information relates to date, program run, start time, start temperature and end temperature.

HACCP settings

Whilst in the program selection screen press and hold the dial for 2 seconds, the information screen will be displayed. Rotate the dial until 'HACCP SETTINGS' is highlighted. Press and release the dial to access the HACCP option screen. Press and release the dial to move to the selection screen for long or short reports, rotate the dial to select which option, once selected press and release the dial to confirm.

Press and release the dial to move to the selection screen for the print sample, select 3 or 5 minute selection rate. On completion press and hold the dial for 2 seconds to return to the program selection screen.

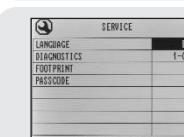
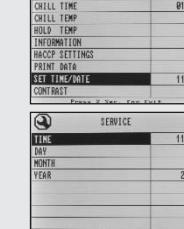
Print Data

Whilst in the program selection screen press and hold the dial for 2 seconds, the information screen will be displayed. Rotate the dial until 'PRINT DATA' is highlighted. If using a hand held printer switch the printer on now. Point the printer at the infra red download sensor (optional), located in display area, press and release the dial to download the print data. On completion press and hold the dial for 2 seconds to return to the program selection screen.

Set time and date

Whilst in the program selection screen press and hold the dial for 2 seconds, the information screen will be displayed, top left. Rotate the dial until 'SET TIME/DATE' is highlighted. Press and release the dial to access the service screen, below left. Press and release the dial to move to the displayed time in hours and minutes, rotate the dial to alter the time, once the correct time has been achieved press and release the dial to move to 'DAY'. If it is necessary to change the day, month and year change the settings using the same procedure for setting the time.

On completion press and hold the dial for 2 seconds to return to the program selection screen.

**Changing Text Language**

Whilst in the program selection screen press and hold the dial for 2 seconds, the information screen will be displayed continue pressing the dial for a further 2 seconds to display the 'SERVICE MENU'. LANGUAGE will be highlighted, press and release the dial, 'ENG' (English) will be highlighted. Rotate the dial to change the language. Select the preferred language, press and release the dial to confirm.

Screen Saver

The screen saver screen is displayed if the machine is not used for 20 minutes, providing power is connected to it. It shows a series of 'Z' indicating sleep mode. Pressing and releasing the dial or opening the door will awaken the unit, the program selection screen will be displayed.

8 Alarms and Warnings

Air Probe: If this alarm occurs it will remain in the program selected until it is completed, however no further operation will be possible. Call your Foster Authorised Service Company.

Evaporator Probe: If this alarm occurs it will remain in the program selected until it is completed, however no further operation will be possible. Call your Foster Authorised Service Company.

Food Probe: If this alarm occurs it will automatically change to a timed program until it is completed, further operation will be possible. Call your Foster Authorised Service Company.

Door Open: The display will continue to show the alarm message until the door is closed. If this does not cancel the alarm call your Foster Authorised Service Company.

8 Alarms & Warnings Contd.

High Temperature: This alarm will only occur in the hold mode only. Probe the product to determine it is at the correct temperature. If it is at the correct temperature place in a storage refrigerator or freezer and call your Foster Authorised Service Company. If the product temperature is above the guidelines check the chill time selected or the weight of product being chilled does not exceed the specification for the Cabinet.

HP Switch: Causes for this alarm could be:
Does the product temperature exceed 90°C. Has too much product been placed in the cabinet. Is the airflow restricted. Does the condenser filter require cleaning. If the problem persists call your Foster Authorised Service Company.

Power Fail: If the power fails for up to five minutes the unit will re-start on the resumption of the power supply without affecting the selected cycle. Longer than five minutes and the controller will enter the hold mode. To check the cycle operation look in the information screen to check the cycle time.
To re-start press and release the dial, the screen will return to the hold screen. Press and hold the dial for two seconds the display returns to the program selection.

There are four main programmes that you will need to use your Blast Chiller or Freezer.

Soft Chill - for the safe chilling of delicate products such as gateaux and patisserie items, and high water content items such as vegetables, rice and pasta.

Hard Chill- For general purpose chilling. The Hard Chill cycle is ideal for chilling 'standard products' such as meat pies, lasagne, individually portioned meals etc. Providing surface protection for the later part of the program.

Hard Chill Max- For high density and high fat content products such as meat joints, stews and sous vide.

Shock Freeze- Products to be frozen can be shock frozen to below -18°C within 240 minutes.

9 Guide for Blast Chilling & Freezing

Food Type	Includes	Blast Chill Programme required	Time required to Blast Chill (Minutes)	Time Required to Shock Freeze. (Minutes)
Meat	Beef, pork, lamb, poultry & mince	Hard	40 - 90	60 - 240
Fish	Fried, poached or baked - haddock, plaice, salmon, cod fillets etc	Soft	30 - 90	60 - 240
Prepared Dishes	Stews & casseroles, lasagne, risotto, shepherds pie	Hard	50 - 90	90 - 240
Vegetables & Pulses	Steamed or roasted veg, rice and potatoes etc.	Soft	30 - 90	60 - 240
Fruit	Stewed and cooked fruits.	Soft	60 - 90	60 - 240
Bakery	Cakes	Hard	30 - 90	70 - 240
Bakery	Pastries	Hard	60 - 90	50 - 240
Desserts	Fruit Based desserts & egg based flans.	Soft	30 - 90	70 - 240
Desserts	Sponge puddings and dense desserts such as cheesecake.	Hard	30 - 90	70 - 240

NOTE: All times listed should be used as a guide only, and will depend on type, size and quantity.

6

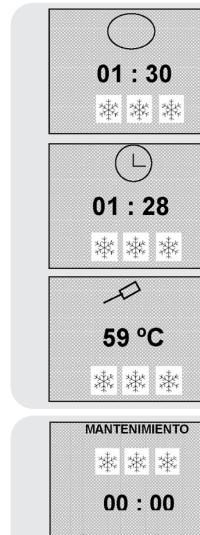
Funcionamiento Estándar



Cuando la corriente eléctrica se aplica primero al controlador éste realizará un auto-test de funcionamiento, durante 3 segundos aproximadamente. Durante este período la pantalla lo mostrará.

Como conclusión del auto-test, el controlador saltará al último programa que estaba en marcha (Pre-refrigeración, refrigeración suave, refrigeración fuerte, refrigeración máxima, congelación rápida, Profesional 1, Profesional 2 o Profesional 3). La disponibilidad de estos depende de cómo haya sido configurado el controlador.

El ejemplo muestra el controlador en modo refrigeración fuerte con los programas previos y siguientes indicados al final de la pantalla. Para cambiar el programa girar la pantalla, en cualquiera de los dos sentidos, siguiendo el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario de las agujas del reloj para seleccionar el tipo de programa que se requiere. (Para las guías ir a la página 6).



Para iniciar el programa presionar y soltar el dial

El programa comienza con la pantalla de arriba mostrándolo durante dos minutos. Después de ésto, la sonda inteligente determina si el ciclo está controlado por el tiempo, mostrado por la pantalla de la mitad, o por la temperatura como se muestra en la pantalla de abajo



Para concluir el programa, el controlador hará que el abatidor entre en el Modo Mantenimiento, como se muestra a la izquierda. Una alarma sonará, presionar y soltar el indicador para cancelar la alarma. Si la alarma no se cancela el abatidor estará todavía en el Modo Mantenimiento con el sonido periódico de la alarma. Para cancelar, presionar y soltar el indicador.

Para parar el abatidor durante el funcionamiento, presionar y mantener el indicador presionado durante dos segundos, la pantalla vuelve al programa de selección.

Durante el funcionamiento del abatidor, el indicador puede girar para conseguir información del estado del modo particular de funcionamiento. La pantalla permanecerá durante 10 segundos y luego volverá a la pantalla de funcionamiento normal automáticamente.

INSTALACION

IMPORTANTE:

Para el instalador: La instalación de estas unidades deben de llevarse a cabo por una persona competente y utilizando los códigos de práctica apropiados, asegurando la instalación.

Para el usuario: No omitir este documento. Contiene importantes directrices de funcionamiento, carga, limpieza y mantenimiento y debería mantenerse como referencia.

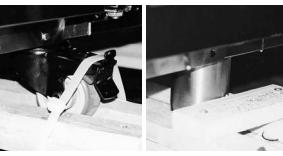
Para la instalación de los modelos modulares BC y BCF ver instrucciones por separado.

1 Ubicación / Desembalaje

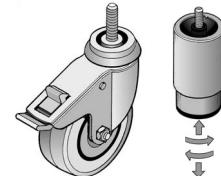
Cabinet



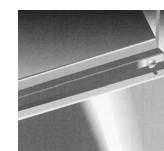
Ruedas



Patas

2 Patas / ruedas


Todos los modelos se suministran, generalmente, provistos de ruedas. Verificar el nivel del armario. Si el armario no está nivelado, la puerta no se cerrará correctamente. Para nivelar, ajustar las patas insertando espaciadores entre la rueda y la base del armario. Como alternativa, se pueden instalar en todos los modelos, patas ajustables.

3 Rampa

BCCF RI 1

Fijar la rampa en los correspondientes enganches.

4 Bandeja de condensados.
BCCF 1 y BCCF RI 1

En el modelo BCCF RI 1, montar la bandeja de condensados a la pared trasera mediante los tornillos suministrados a tal fin. En el modelo BCCF1, deslizar la bandeja en las guías de la parte inferior del armario y conectarlo al aparato en el enchufe suministrado a tal fin. Si las guías quedan muy tensas aflojar ligeramente y volver a tensar una vez se inserta la bandeja. Asegúrese de que la bandeja cubre el desagüe.

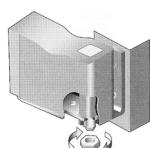
5 Puertas


Fig 5.

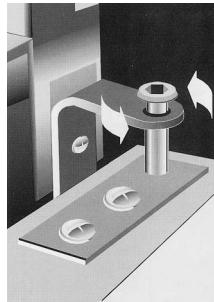


Fig. 6.

Únicamente para el modelo BCCF RI 1

En accesos estrechos puede desmontarse la puerta para ganar espacio.
 a) Desmontar el cubre frontal.
 b) Desmontar el tornillo de la bisagra inferior.
 c) Desmontar el tornillo hexagonal de la bisagra superior y sacar la puerta tirando hacia abajo.

10 Cleaning Instructions

N.B. Before internal cleaning, switch off unit.

Important Cleaning Instructions

Cared for correctly, stainless steel has the ability to resist corrosion and pitting for many years. The following weekly cleaning regime is recommended:

- a. Exterior: Use a proprietary stainless steel cleaner following the manufacturers instructions.
- b. Interior: Wash with soapy water, rinse and dry thoroughly.

WARNING:

High alkaline cleaning agent or those containing bleaches, acids and chlorines are very harmful to stainless steel. Corrosion and pitting may result from their accidental or deliberate application. If any of these liquids should come into contact with the unit during general kitchen cleaning, wipe down the affected area immediately with clean water and rub dry. Never use wire wool or scouring powders on stainless steel or aluminium surfaces. After cleaning allow the unit to reach its normal operating temperature before reloading with product. During usage all spills should be wiped clean immediately but care should be taken not to touch the interior of freezer units as warm skin can 'freeze' to metal or heated cabinets.

11 Door Gaskets

These should be inspected on a regular basis and replaced if damaged. To clean, wipe with a warm damp soapy cloth followed by a clean damp cloth and finally thoroughly dry before closing the door.

12 Condenser

Cleaning the condenser should be carried out by a Foster approved service technician annually.

basic do's and don'ts of Blast Chilling & Freezing

13

Different foods give up their heat at different rates and therefore there are certain factors that need to be considered when determining chill or freeze time, and which programme should be used. A 10kg meat joint will not have the same chilling requirements as a 10kg of patisseries product.

- > Density, water content, and fat content all affect the time required to achieve temperature.
- > Delicacy of the foods' structure and surface must be taken into account when selecting the programme required.
- > Weight loadings and the thickness of product should not be exceeded. Foster recommends a maximum loading of 3.75kg per gastronorm 1/1 container.
- > Large joints of meat will not chill within the standard guidelines. In this situation, guidelines recommend that joints are either portioned before chilling or chilled as quickly as possible.
- > Product that is hotter than the recommended starting temperature will obviously take longer to chill.
- > It is recommended that foods are not covered or lidded, as this will extend the time required. Use of deep containers will also extend the chilling time.
- > It is essential that good airflow passes over the product to facilitate even and consistent chilling. Foil should not be used to cover food if possible.
- > Always check the food product before and after with a hand held temperature probe and record it.
- > Do not overfill containers (recommended depth is 25mm) and keep food evenly spread.
- > Allow food to rest after cooking - especially meat to ensure the quality and texture of the end product. Guidelines recommend that food is rested and cooled for 30 minutes before blast chilling.
- > Do not overload the Blast Chiller as this will mean the required temperature will not be achieved in time.

13 Contd.

- > Always clean and sanitise the fitted core probe before use.
- > Decant hot liquids into manageable size gastronorm containers.
- > Pre-chilling the unit is recommended to improve the cooling time.
- > If in doubt, use the probe to ensure safe temperatures are achieved.

operation failure

14 Problem Diagnosis

Checks must be carried out by a competent person.

Before calling a Foster Authorised Service Company check the following:

- a) Power failure (may be off at source)
- b) Fault conditions as described in User Operational Guidelines - Alarms and Warnings.
- c) Damaged mains lead plug.

When requesting service assistance always quote the following:

- a) unit serial number (E.....)
- b) the model number from the serial number plate located inside the unit.
- c) If a "Fault Code" appears quote the "Fault Code Reference" to the Foster Authorised Service Company.

13 LET OP:

- > Laat het voedsel tot rust komen na de bereiding - dat geldt met name voor vlees - om ervoor te zorgen dat de kwaliteit en structuur van het eindproduct behouden blijven. In de richtlijnen wordt aanbevolen om het voedsel 30 minuten te laten rusten en afkoelen voordat het geforceerd wordt gekoeld.
- > Plaats niet teveel product in de Blast Chiller, omdat dit ertoe leidt dat de gewenste temperatuur niet wordt bereikt binnen de gestelde tijd.
- > Reinig en ontsmet vóór gebruik altijd de gemonteerde kerntemperatuurvoeler.
- > Verdeel hete vloeistof altijd in hanteerbare hoeveelheden in gastronorm bakken.
- > Voorkoelen van de machine wordt aanbevolen om de koelsnelheid te verhogen.
- > In geval van twijfel gebruikt u de kerntemperatuurvoeler om na te gaan of veilige temperaturen zijn bereikt.

Probleemoplossing

14 Probleemoplossing

Controles moeten worden uitgevoerd door een vakkundig persoon.

Controleer de volgende punten, voordat u contact opneemt met de klantenservice:

- stroomuitval (netstroom kan zijn weggevallen)
- storingen zoals omschreven in de bedieningshandleiding voor de gebruiker: Alarmeringen en Waarschuwingen
- beschadigde voedingszekering.

Wanneer u om assistentie vraagt van de klantenservice dient u altijd de volgende gegevens bij de hand te hebben:

- serienummer van de machine (E.....)
- het modelnummer aan de hand van het serienummer dat aan de binnenkant van de machine vermeld is
- de 'foutcodereferentie', wanneer er een 'foutcode' wordt weergegeven.

Reinigingsinstructies

N.B. Schakel vóór de reiniging het apparaat uit.

10 Reinigingsinstructies

Belangrijke reinigingsinstructies

Indien het op de juiste manier wordt verzorgd, is roestvrij staal in staat om jarenlang weerstand te bieden aan corrosie en pitting.

Wij bevelen het onderstaande wekelijkse reinigingsschema aan:

- exterieur: gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal volgens de instructies van de fabrikant.
- interieur: uitwassen met zeepwater, naspoelen en grondig drogen

GEBRUIK ZEER WEINIG WATER!!

WAARSCHUWING:

Sterk alkalische reinigingsmiddelen of middelen met bleekmiddel, zuren of chloor zijn zeer schadelijk voor roestvrij staal. Wanneer zij per ongeluk of opzettelijk worden gebruikt, kunnen zij corrosie en pitting veroorzaken. Wanneer een van deze middelen tijdens de algemene reiniging van de keuken in aanraking met het apparaat komt, dient u het betreffende gedeelte meteen schoon te maken met schoon water en droog te wrijven. Gebruik nooit staalwol of schuurmiddelen op oppervlakken uit roestvrij staal of aluminium. Laat het apparaat na het reinigen de normale bedrijfstemperatuur bereiken, voordat u het met producten belaadt. Tijdens het gebruik dient men alle gemorste stoffen onmiddellijk te verwijderen, maar men dient aanraking van het interieur van het apparaat te vermijden omdat warme huid aan metaal kan 'vastvrezen'. Vermijd bovenind ook het hete machinecompartiment.

11 Deurrubbers

Deze moeten regelmatig worden gecontroleerd en worden vervangen, wanneer zij beschadigd zijn. Om ze schoon te maken, veegt u ze eerst af met een warme vochtige doek met een beetje zeep en vervolgens met een schone vochtige doek. Tenslotte wrijft u ze grondig droog, voordat u de deur sluit.

12 Condensor

De reiniging van de condensor moet eens per jaar worden uitgevoerd door een door Hobart Foster geautoriseerde servicemonteur.

Wat u wel en niet moet doen bij Blast Chilling & Freezing:

Verschillende soorten voedsel geven met verschillende snelheden hun warmte af. Daarom dient u diverse factoren af te wegen, wanneer u de koel- of vriesduur bepaalt en een bepaald programma kiest. Een stuk vlees van 10 kilo stelt andere eisen aan de koeling dan een banketbakkersproduct van 10 kg.

- > Soortelijk gewicht, water- en vetgehalte zijn allemaal van invloed op de benodigde tijd om een bepaalde temperatuur te bereiken.
- > Bij het kiezen van het vereiste programma moet men rekening houden met de gevoeligheid van de structuur en het oppervlak van het voedsel.
- > Het gewicht en de dikte van het product mogen niet worden overschreden. Hobart Foster beveelt een maximale inhoud van 3,75 kg per gastronom 1/1 pan aan.
- > Grote stukken vlees koelen niet binnen de standaard richtlijnen. In deze situatie bevelen de richtlijnen aan om deze stukken vóór het koelen in kleinere porties te verdelen of om ze zo snel als mogelijk te koelen.
- > Het spreekt voor zich dat de koeling van een product, dat heter is dan de aanbevolen begintemperatuur, meer tijd in beslag neemt.
- > Het wordt aanbevolen om het voedsel niet af te dekken of er een deksel op te doen, omdat dit de benodigde tijdsduur verlengt. Gebruik van hoge bakken verlengt de koelcyclus eveneens.
- > Het is essentieel belang dat er een goede luchtstroom over het product heen beweegt om gelijkmatige en consistente afkoeling te bewerkstelligen. Het gebruik van folie om het voedsel af te dekken dient zoveel mogelijk te worden vermeden.
- > Controleer het levensmiddelenproduct altijd vóór en na het koelen met een handthermometer en registreer de gemeten waarden.
- > Maak de bakken niet te vol (aanbevolen producthoogte is 25mm) en spreid het voedsel gelijkmatig uit.

Auspicken/Inbetriebnahme

WICHTIG

Dieses Gerät muss gemäß der nachstehenden Anleitung unter Berücksichtigung aller Sicherheitsrichtlinien aufgestellt werden.

Bitte diese Bedienungsanleitung sicher aufbewahren: sie enthält wichtige Informationen über die Bedienung des Gerätes sowie Hinweise über Pflege, Reinigung und Wartung.

Entsorgung

Alle Kühlgeräte und deren Teile müssen fachgerecht entsorgt werden.

Wichtig (nur Schränke): stellen Sie einen Deckenabstand von 150mm sowie eine ausreichende Belüftung über dem Schrank sicher, um die einwandfreie Funktion des Gerätes zu gewährleisten. Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Wärmequelle auf.

Auspicken: der Schrank ist auf einer Palette montiert und in einer Schrumpffolie verpackt. Technische Unterlagen finden Sie in einer Folientasche an der Tür oder im Schrank. Entfernen Sie die Schrumpffolie vorsichtig, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Schrankgehäuse und die Prüfaufkleber.

Entfernen der Palette (Schränke): Nehmen Sie die Schrankfüße bzw. -rollen aus dem Gerät. Lösen Sie die Befestigungsbolzen aus der Unterseite der Palette. Ziehen Sie den Schrank vorsichtig nach vorne auf der Palette und schrauben Sie die vorderen Füße bzw. die feststellbaren Rollen in die dafür vorgesehenen Löcher in der Schrankunterseite ein. Kippen Sie den Schrank nach vorne (vordere Rollen vorher feststellen) und schrauben Sie die hinteren Füße bzw. Rollen fest.

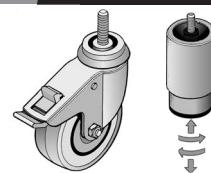
Schränke mit Rollen: Nehmen Sie das Zubehör aus dem Schrank und schließen Sie die Tür ab. Schneiden Sie die Kabelhalterung von den vorderen Rollen ab. Lösen Sie die Bremsen bei den vorderen Rollen und fahren Sie das Gerät vorsichtig von der Palette herunter.

Schränke mit Füßen: Nehmen Sie das Zubehör aus dem Schrank und schließen Sie die Tür ab. Entfernen Sie die Klötzte vor den Füßen und die Befestigungsbänder. Ziehen Sie das Gerät vorsichtig von der Palette herunter.

1 Positionierung/Auspicken

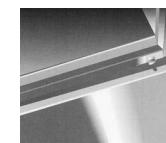


2 Füße/Rollen



Alle Schränke werden mit Füßen oder auf Wunsch mit Rollen geliefert. Überprüfen Sie, ob der Schrank im Waage steht, ansonsten ist es möglich, dass die Tür nicht richtig schließt. Die Füße sind höhenverstellbar. Gegebenenfalls legen Sie Unterlegscheiben zwischen Rollen und Schrankböden ein.

3 Rampe



BCCF RI 1

Montieren Sie die Rampe in die dafür vorgesehenen Befestigungslöcher.

4 Verdunsterschale

BCCF 1 and BCCF RI 1

Das Tauwasser kann entweder über einen Abfluss abgeführt werden oder durch die mitgelieferte beheizte Verdunsterschale verdunstet werden. Beim BCCF RI 1 wird die Schale mit Hilfe der mitgelieferten Schrauben hinten montiert, beim BCCF 1 wird die Schale in die vorgesehenen Befestigungsschienen unter dem Schrank eingeführt.

5 Türen

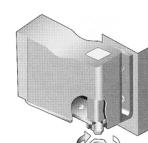


Abb. 5.

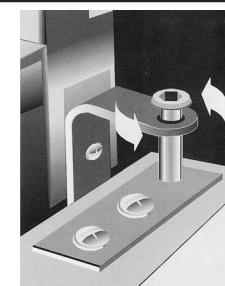


Abb. 6.

Nur BCCF RI 1

Wenn zum Eintransport nicht genügend Platz vorhanden ist, kann die Tür ausgebaut werden. Die Maschinenraumblende muss entfernt werden um an die Türscharniere zu kommen.

- a) Ziehen Sie die Maschinenraumblende ab
- b) Entfernen Sie die Mutter vom unteren Scharnierhalter (Abb. 5).
- c) Entfernen Sie die Bolzen vom oberen Scharnierhalter und drücken Sie die Feder nach hinten (Abb 6).

Nun kann die Tür entfernt werden. Dazu ziehen Sie die Tür oben leicht nach vorne und heben Sie sie dann aus dem unteren Scharnierhalter (Abb 6).

Bedienung der Steuerung

6

Normalbetrieb



Nach dem Einschalten des Gerätes wird ein Selbsttest von ca. 3 Sekunden durchgeführt. Während dieses Selbsttests wird das Bild links im Display der Steuerung angezeigt.



Nach Beendigung des Selbsttests, stellt sich der Schockkühler automatisch auf das zuletzt gestartete Programm ein (Vorkühlen, Soft Chill, Hard Chill, Hard Chill Max, Schockfrosten, Programm 1, Programm 2, Programm 3). Die Verfügbarkeit dieser Funktionen ist vom Modell abhängig. Das Beispiel zeigt die Steuerung im Hard Chill Modus, das vorige Programm wird links oben, das folgende Programm wird rechts oben im Display angezeigt. Wechseln des Programms durch Drehen des Knopfs nach links oder rechts, um zu dem gewünschten Programm zu gelangen (Übersicht s. Seite 13)



Zum Starten des Programms Knopf drücken und loslassen

Nach dem Programmstart erscheint im Display das Bild links. In dieser Zeit überprüft der „intelligente“ Kerntemperaturfühler die Temperatur im Schrank und legt nach ca. 10 Minuten fest, ob ein zeitgesteuertes Programm (Bild Mitte) oder ein temperaturgesteuertes Programm (Bild unten) gefahren werden soll.



Nach dem Programmablauf schaltet das Gerät automatisch auf Lagerung um (Bild links) und eine Warnmeldung ertönt. Diese kann durch Knopfdruck gelöscht werden. Sonst wird die Warnmeldung regelmäßig wiederholt, bis sie gelöscht wird.



Die Schockkühlphase kann jederzeit durch 2-sekündiges Drücken und Festhalten des Knopfes beendet werden, danach wird das Programmauswahlfenster angezeigt.

Durch Drehen des Knopfs ist es jederzeit möglich, den aktuellen Status des Programms anzusehen. Nach 10 Sekunden wird wieder das normale Programmdisplay angezeigt.

8

Geluidssignalen en waarschuwingen

Air Probe (Luchtvelder)

Bij deze waarschuwing blijft het apparaat in het gekozen programma tot dit is afgerond. Verdere bediening is echter niet mogelijk. Neem contact op met de klantenservice.

Storing temperatuurvoeler verdamper

Als dit alarm afgaat, blijft de machine in werking in het geselecteerde programma, echter de gebruiker kan verder niets doen. Neem daarom zo snel mogelijk contact op met de storingsdienst van Hobart Foster Holland b.v.

Kerntemperatuurvoeler

Als dit alarm afgaat, schakelt de machine automatisch over naar een programma op tijd, totdat dat is afgerond. De machine kan gewoon worden gebruikt. Echter is het wel van belang dat u zo snel mogelijk contact opneemt met de storingsdienst van Hobart Foster Holland b.v.

Door Open (Deur open)

Het display blijft de waarschuwingboodschap tonen totdat de deur gesloten is. Als de boodschap daarna niet verdwijnt het alarm uitzetten en contact opnemen met de klantenservice.

High Temperature (Te hoge temperatuur)

Deze waarschuwing komt alleen voor in de bewaarstand. Neem met de kerntemperatuurmeter de temperatuur van het product op om te bepalen of deze correct is. Leg, als de temperatuur correct is, het product in een opslagkoelkast of -vriezer en neem contact op met de klantenservice. Controleer, als de producttemperatuur hoger is dan de richtlijnen, of de gekozen terugkoeltijd of het gewicht van het product dat teruggekoeld wordt, de specificaties voor de kast overschrijden.

HP Switch (Schakelaar)

Mogelijke redenen voor deze waarschuwing:
De producttemperatuur overschrijdt de 90°C. Er is te veel product in de kast geplaatst. De luchttoevoer wordt gehinderd. De condenserfilter moet worden schoongemaakt. Als het probleem blijft bestaan contact opnemen met de klantenservice.

Power Fail (stroomuitval)

Als er gedurende maximaal vijf minuten een stroomuitval is, dan zal het apparaat opnieuw opstarten als de stroomtoevoer hersteld wordt, zonder dat de gekozen cyclus hierdoor wordt beïnvloed. Duurt de stroomuitval langer dan vijf minuten dan gaat de besturingsunit naar de bewaarstand. Om de werking van de cyclus te controleren, kijkt u in het informatiescherm om de cyclustijd is.

Stroomuitval

Als de stroom maximaal vijf minuten uivalt, zal de unit na hervattung van de stroomtoevoer herstarten zonder dat dit invloed heeft op de geselecteerde cyclus. Bij een stroomuitval van langer dan vijf minuten zal de controller voor de bewaarstand kiezen. Om de werking van de cyclus te controleren, kijkt u op het informatiescherm om de cyclustijd te controleren.

Om te herstarten drukt u de draaiknop even in. Het scherm toont vervolgens het scherm van de bewaarstand. Houd de draaiknop gedurende twee seconden ingedrukt om terug te keren naar de programmaselectie.

Er zijn vier hoofdprogramma's die u nodig hebt om uw blast chiller of freezer te gebruiken.

Soft Chill

Voor het op veilige wijze terugkoelen van kwetsbare producten zoals gebak en banketproducten, en producten met een hoog watergehalte zoals groente, rijst en pasta.

Hard Chill

Voor algemene terugkoeltoepassingen. De snelle koelcyclus is ideaal voor het terugkoelen van 'standaard producten' zoals pastijnen, lasagne, portiemattaarden, etc. Met oppervlaktebescherming voor het laatste gedeelte van het programma.

Hard Chill Max

Voor producten met een hoge dichtheid en een hoog vetgehalte zoals gebraad vlees, stoofgerechten en sous-videproducten.

Shock Freeze

Producten die moeten worden ingevroren kunnen supersnel worden ingevroren tot lager dan -18°C in 240 minuten.

9

Richtlijnen voor blast chillen en freezeen

Soort voedsel	Voorbeelden	Vereist blast chill programma	Vereist blast chill tijd (minuten)	Vereiste shock freeze tijd (minuten)
Vlees	Rundvlees, varkensvlees, kip en gehakt	Hard	40 - 90	60 - 240
Vis	Gefrituurde, gestoomde of gebakken - schelvis, schol, zalm, kabeljauwfilet, etc.	Soft	30 - 90	60 - 240
Bereide schotels	Stoofschotels en ovenschotels, lasagne, risotto, gehaktschotels	Hard	50 - 90	90 - 240
Groenten en peulvruchten	Gestoomde of geroosterde groenten, rijst en aardappelen, etc.	Soft	30 - 90	60 - 240
Fruit	Gebakken en gekookt fruit	Soft	60 - 90	60 - 240
Bakkersproducten	Cakes	Hard	30 - 90	70 - 240
Bakkersproducten	Gebak	Hard	60 - 90	50 - 240
Desserts	Fruitdesserts en vlaaitjes van eierdeeg	Soft	30 - 90	70 - 240
Desserts	Desserts van biscuitdeeg en zware desserts als kwarktaart	Hard	30 - 90	70 - 240

LET OP: Alle weergegeven tijden dienen slechts als richtlijn en zijn afhankelijk van soort product, het formaat en de hoeveelheid.

①	
DATE	31/03/04
PROGRAM	HARD
START TIME	09:14
END TIME	10:44
CYCLE COUNT	1453
START TEMP.	16°
END TEMP.	-4°

Information (Informatie)

- Houd in het programmakeuzescherm de draaiknop 2 seconden ingedrukt om het informatiescherm weer te geven.
- Draai aan de draaiknop totdat 'INFORMATION' verschijnt.
- Druk eenmaal op de draaiknop om het scherm met de laatst doorlopen cyclus weer te geven. Er wordt informatie gegeven over de datum, het doorlopen programma, de starttijd, de starttemperatuur en de eindtemperatuur.

HACCP Settings (HACCP-instellingen)

- Houd in het programmakeuzescherm de draaiknop 2 seconden ingedrukt om het informatiescherm weer te geven.
- Draai aan de knop totdat 'HACCP SETTINGS' gaat branden.
- Druk eenmaal op de draaiknop om in het HACCP-optiescherm te komen.
- Druk eenmaal op de draaiknop om naar het keuzescherm voor lange of korte rapporten te gaan, draai aan de knop om de gewenste optie te kiezen, druk als u dit gedaan hebt nogmaals op de draaiknop om te bevestigen.
- Druk eenmaal op de draaiknop om naar het keuzescherm voor het printvoorbeeld te gaan, kies tussen de keuzemogelijkheden 3 en 5 minuten.
- Houd als u hiermee klaar bent de draaiknop 2 seconden ingedrukt om terug te gaan naar het programmakeuzescherm.

Print Data (Gegevens printen)

- Houd in het programmakeuzescherm de draaiknop 2 seconden ingedrukt om het informatiescherm weer te geven.
- Draai aan de draaiknop totdat 'PRINT DATA' verschijnt. Als u een handprinter gebruikt, dient u deze nu aan te zetten.
- Richt de printer op de infrarood-downloadsensor (optioneel), die zich in de buurt van het display bevindt, druk vervolgens eenmaal op de draaiknop om de printgegevens te downloaden.
- Houd, als u hiermee klaar bent, de draaiknop 2 seconden ingedrukt om terug te gaan naar het programmakeuzescherm.

① Prof. 1	
CHILL TIME	01:30
CHILL TEMP	3°
HOLD TEMP	3°
INFORMATION	>>>
HACCP-INSTELLUNGS	
PRINT DATA	
SET TIME/DATE	11:00
CONTRAST	53

② SERVICE	
TIME	11:00
DAY	13
MONTH	3
YEAR	2004

Press 2 Sec. For Exit

Set Time/Date (Tijd en datum instellen)

- Houd in het programmakeuzescherm de draaiknop 2 seconden ingedrukt om het informatiescherm weer te geven.
- Draai aan de draaiknop tot dat 'SET TIME/DATE' verschijnt.
- Druk eenmaal op de draaiknop om naar het servicescherm te gaan.
- Druk eenmaal op de draaiknop om naar de weergegeven tijd in uren en minuten te gaan.
- Draai aan de draaiknop om de tijd te veranderen. Als de juiste tijd is ingesteld, drukt u eenmaal op de draaiknop om naar 'DAY' (dag) te gaan.
- Als de dag, de maand en het jaar veranderd moeten worden, kunt u dit op dezelfde wijze doen als bij het instellen van de tijd. Als u hiermee klaar bent, houdt u de draaiknop 2 seconden ingedrukt om terug te gaan naar het programmakeuzescherm.

③ SERVICE	
LANGUAGE	ENG
BIROBOTICS	1-COMP
FOOTPRINT	
PASSCODE	8

Press 2 Sec. For Exit

De taal veranderen

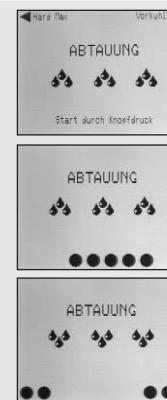
- Houd in het programmakeuzescherm de draaiknop 2 seconden ingedrukt om het informatiescherm weer te geven.
- Houd de draaiknop nogmaals 2 seconden ingedrukt om het 'SERVICE MENU' weer te geven. LANGUAGE (taal) wordt weergegeven, druk eenmaal op de draaiknop en 'ENG' (Engels) verschijnt.
- Draai aan de draaiknop tot de taal van uw keuze verschijnt. Selecteer deze taal en druk eenmaal op de draaiknop om uw keuze te bevestigen.

Screen Saver

De screensaver wordt geactiveerd als de machine gedurende 20 minuten niet wordt gebruikt, mits het apparaat op de stroom is aangesloten. Er wordt dan een reeks letters 'Z' weergegeven om de slapstand aan te duiden. Door eenmaal op de draaiknop te drukken of de deur te openen, wordt de machine weer geactiveerd en verschijnt het programmakeuzescherm.

**Vorkühlen**

Vor dem Beladen muss das Gerät auf Betriebstemperatur heruntergekühlt werden (ca. 20 Minuten). Zum Starten den Knopf drehen, bis Vorkühlen angezeigt wird, dann wieder loslassen.

**Abtauung**

Alle Geräte haben automatische Abtauung. Es ist jedoch auch möglich, bei Bedarf eine manuelle Abtauung wie folgt einzuleiten: Knopf drehen, bis „Abtauung“ (Bild links oben) angezeigt wird, dann den Knopf drücken und wieder loslassen.

Während der Abtauung werden abwechselnd die Bilder Mitte und unten angezeigt. Das Ende der Abtauung (nach ca. 20 Minuten) wird durch eine akustische Warnmeldung angezeigt. Diese kann durch Knopfdruck ausgeschaltet werden. Im Display erscheint das letzte Bild vor der manuellen Abtauung.

7

Zusätzliche Funktionen

① Hard Chill	
SCHOCKKÜHLZEIT	01:30
SCHOCKKÜHLTEMP	3°
LAGERTEMPERATUR	3°
INFORMATION	>>>
HACCP-WERTE	
DATEN DRUCKEN	
DATUM/UHRZEIT	15:27
KONTRAST	52

① Hard Chill	
SCHOCKKÜHLZEIT	01:30
SCHOCKKÜHLTEMP	3°
LAGERTEMPERATUR	3°
INFORMATION	>>>
HACCP-WERTE	
DATEN DRUCKEN	
DATUM/UHRZEIT	15:27
KONTRAST	52

① Schoolfrost
PROGRAMM 1
PROJEKTOR
Start durch Knopfdruck

① Programm 1	
SCHOCKKÜHLZEIT	01:30
SCHOCKKÜHLTEMP	3°
LAGERTEMPERATUR	3°
INFORMATION	>>>
HACCP-WERTE	
DATEN DRUCKEN	
DATUM/UHRZEIT	15:32
KONTRAST	52

① Programm 1	
SCHOCKKÜHLZEIT	01:30
SCHOCKKÜHLTEMP	3°
LAGERTEMPERATUR	3°
INFORMATION	>>>
HACCP-WERTE	
DATEN DRUCKEN	
DATUM/UHRZEIT	15:32
KONTRAST	52

Einstellen der Schokkühlzeit (außer bei Programm 1, 2 oder 3)

Den Knopf 2 Sekunden gedrückt halten, Informationsdisplay oben links erscheint. Den Knopf erneut drücken und loslassen, bis die Zeit wie unten links markiert wird. Die gewünschte Zeit wird durch Drehen nach links oder rechts eingestellt und durch Knopfdruck bestätigt. „Schokkühltemp.“ wird im Display markiert. Programmstart automatisch nach ca. 20 Sekunden. Die eingegebene Zeit wird nicht gespeichert.

Nach dem Einstellen der Zeit- und Temperaturdaten den Knopf 2 Sekunden gedrückt halten, die Programmauswahl erscheint im Display. Programmstart durch Drücken und Loslassen des Knopfs.

Display a)	
① Programm 1	
SCHOCKKÜHLZEIT	01:30
SCHOCKKÜHLTEMP	3°
LAGERTEMPERATUR	3°
INFORMATION	>>>
HACCP-WERTE	
DATEN DRUCKEN	
DATUM/UHRZEIT	15:31
KONTRAST	52

Display b)	
① Programm 1	
SCHOCKKÜHLZEIT	01:30
SCHOCKKÜHLTEMP	3°
LAGERTEMPERATUR	3°
INFORMATION	>>>
HACCP-WERTE	
DATEN DRUCKEN	
DATUM/UHRZEIT	15:32
KONTRAST	52

Display c)	
① Programm 1	
SCHOCKKÜHLZEIT	01:30
SCHOCKKÜHLTEMP	3°
LAGERTEMPERATUR	3°
INFORMATION	>>>
HACCP-WERTE	
DATEN DRUCKEN	
DATUM/UHRZEIT	15:32
KONTRAST	52

Einstellen der Schokkühl- und Lagertemperatur (nur Programm 1, 2 oder 3)

Die Programme 1, 2 oder 3 (Display a) links können bei Bedarf aktiviert werden, um die Funktion des Gerätes individuell nach Produktart oder Produktmenge zu programmieren.

Die Schokkühlzeit wird wie oben eingestellt. Danach wird „Schokkühltemp.“ im Display markiert (Display b) links). Knopf drücken und loslassen, Temperatur wird markiert (Display d) links). Die gewünschte Temperatur wird durch Drehen nach links oder rechts eingestellt und durch Knopfdruck bestätigt. Jetzt wird „Lagertemperatur“ markiert (Display c) links). Die Lagertemperatur wird wie die Schokkühltemperatur eingestellt und bestätigt.

Nach dem Einstellen der Zeit- und Temperaturdaten den Knopf 2 Sekunden gedrückt halten, die Programmauswahl erscheint im Display. Programmstart durch Drücken und Loslassen des Knopfs. Alle im Programm 1, 2 oder 3 eingegebenen Werte werden gespeichert.

DATA	21/04/95
PROGRAMM	W&D
PROGRAMMSTART	15:28
PROGRAMMENDE	15:22
ENDE LAGERN	15:25
STARTTEMPERATUR	3°
ENDTEMPERATUR	3°

Information

In der Programmauswahl den Knopf 2 Sekunden gedrückt halten. Informationsdisplay erscheint. Den Knopf drehen und „Information“ markieren. Durch Knopfdruck erscheinen alle Daten aus dem letzten Schockkühlvorgang (Datum, Programmstart, Programmende, Start- und Endtemperatur, u.s.w.).

HACCP Optionen

In der Programmauswahl den Knopf 2 Sekunden gedrückt halten. Informationsdisplay erscheint. Den Knopf drehen und „HACCP-Werte“ markieren. Die gewünschte Form des HACCP-Berichtes kann durch Drücken und Loslassen des Knopfes und durch Knopfdrehen bestimmt werden. Bestätigung durch erneuten Knopfdruck. Knopf drücken und loslassen und die Häufigkeit der Datenmessungen auswählen (alle 3 oder alle 5 Minuten). Speicherung der Daten durch erneuten Knopfdruck.

Daten ausdrucken

In der Programmauswahl den Knopf 2 Sekunden gedrückt halten. Informationsdisplay erscheint. Den Knopf drehen und „Daten drucken“ markieren. Bei Datendruck über Handdrucker diesen jetzt einschalten und auf den Infrarotsender im Displaybereich richten (Infrarotsender wird auf Wunsch und in Kombination mit dem Handdrucker geliefert). Den Knopf drücken und loslassen, um ein Download der Daten zu starten.

① Hard Max	
SCHOCKKÜHLZEIT	01:30
SCHOCKKÜHLTEMP	3°
LAGERTEMPERATUR	3°
INFORMATION	>>>
DEFROST	
MÄTN DRUCKEN	
MÄTN/UHRZEIT	15:35
KONT RAST	52

druk op dekeuzeknop 2 seconden

② SERVICE	
UHRZEIT	15:35
TAG	21
MONAT	4
JAHR	2004

druk op dekeuzeknop 2 seconden

③ SERVICE	
SPRACHE	DEU
DIAGNOSTIK	1-KOMP
TESTPROGRAMM	
PASSWORT	0

druk op dekeuzeknop 2 seconden

Datum und Uhrzeit einstellen

In der Programmauswahl den Knopf 2 Sekunden gedrückt halten. Informationsdisplay erscheint. Den Knopf drehen und „Datum/Uhrzeit“ markieren. Nach erneutem Knopfdruck erscheint das Bild unten links. Die Uhrzeit (Stunden, Minuten) sowie das Datum (Tag, Monat, Jahr) werden durch Drücken und Drehen des Knopfes eingestellt. Speicherung der Daten durch erneuten Knopfdruck.

Sprache ändern

In der Programmauswahl den Knopf 5 Sekunden gedrückt halten. Informationsdisplay erscheint und wird übersprungen, anschließend erscheint Servicedisplay. Sprache wird markiert. Die gewünschte Sprache (Deutsch, Englisch, Französisch oder Dänisch) wird durch Drücken und Drehen des Knopfes eingestellt. Speicherung der Sprache durch erneuten Knopfdruck.

Bildschirmschoner

Der Bildschirmschoner (mehrfaçh der Buchstabe Z - „Schlafmodus“) erscheint nach 20 Minuten und wird durch einen Knopfdruck oder durch Öffnen der Tür ausgeschaltet.

8

Alarm- und Warnmeldungen

Lufttemp.-fühler Lufttemperaturfühler defekt. Das Gerät funktioniert nur bis zum Programmende. Kundendienst benachrichtigen.

Verdampferfühler Verdampferfühler defekt. Das Gerät funktioniert nur bis zum Programmende. Kundendienst benachrichtigen.

Einstechfühler Kerntemperaturfühler defekt. Das Gerät schaltet automatisch auf ein zeitgesteuertes Programm um. Weitere zeitgesteuerte Programme sind möglich. Kundendienst benachrichtigen.

Tür offen Alarm wird durch Schließen der Tür gelöscht, sonst Kundendienst benachrichtigen.

Zu warm Alarmzustand bei „Lagern“. Prüfen Sie die Temperatur des Produktes mit dem Kerntemperaturfühler. Wenn diese innerhalb der Temperaturrichtlinien liegt, kann die Ware in einem Kühl- oder Tiefkühlschrank gelagert werden. Kundendienst benachrichtigen. Bei einer zu hohen Produkttemperatur prüfen Sie, ob das Produktgewicht zu hoch oder die Schockkühlzeit zu kurz für die Größe des Gerätes sind.

**Pre Chill**

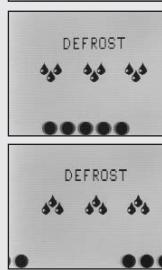
Dit programma wordt gebruikt om de kast voor te koelen voorafgaand aan de eerste cyclus. Dit gebeurt terwijl de blast chiller leeg is, in een kort programma van ongeveer 20 minuten. Pre Chill wordt algemeen gezien als de juiste methode om het apparaat voor te bereiden op een blast chill cyclus.

Er kan een programma worden gekozen door aan de draaiknop te draaien tot het display oplicht, druk vervolgens kort op de draaiknop om het programma te starten.

**Defrost**

- Ontdooien is normaal gesproken niet nodig, maar als er ijs is aangevroegd op de verdamper binnenin de kast is handmatige ontdooien mogelijk.

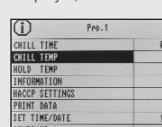
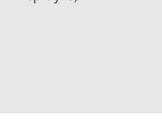
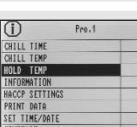
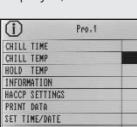
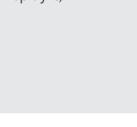
- Draai aan de draaiknop totdat het scherm Defrost verschijnt, zoals links is afgebeeld.

**Anpassing van de terugkoeltijd (Alle programma's exclusief Professional 1, 2 en 3)**

- Houd in het voorgeprogrammeerde keuzescherm de draaiknop 2 seconden ingedrukt; het informatie-scherm verschijnt (zie bovenste afbeelding hiernaast).

- Druk kort op de draaiknop om de tijdsinstelling te wissen, zie onderste afbeelding hiernaast.

- Draai de draaiknop met de klok mee om de tijd te verlengen en tegen de klok in om te verkorten. Als de tijd is ingesteld, kort op de draaiknop drukken en 'CHILL TEMP' licht op. Als het programma is afgerond, worden aangebrachte wijzigingen in de tijd verwijderd en worden vervolgens weer de standaardinstellingen aangehouden.

**Display a)****Display b)****Display c)****Display d)****Display e)****Display f)****Anpassingen in de terugkoel-/bewaartemperatuur (Alleen Professional 1, 2 en 3)**

Professional 1, 2 en 3, indien geconfigureerd, zijn programma's die kunnen worden gebruikt om de terugkoeltijd en -temperatuur af te stemmen op de specifieke vereisten van een bepaald product.

- Pas de 'CHILL TIME' (terugkoeltijd) aan op de eerder beschreven wijze.

- Druk, terwijl de 'CHILL TEMP' (terugkoeltemp.) brandt, (zie afbeelding b) eenmaal op de draaiknop om naar de temperatuurstelling te gaan (zie afbeelding c).

- Draai de draaiknop met de klok mee om de tijd te verlengen, tegen de klok in om te verkorten. Als de gewenste tijd is ingesteld, drukt u eenmaal op de draaiknop; 'HOLD TEMP' gaat en branden. Volg de werkwijze voor het veranderen van de terugkoeltemperatuur om de bewaartemperatuur te veranderen.

Houd, als u klaar bent, de draaiknop 2 seconden ingedrukt om terug te keren naar het programmakeuzescherm. Om daarna verder te gaan, drukt u vervolgens kort op de draaiknop om het programma te laten starten.

De aangepaste instellingen voor de terugkoeltijd en de terugkoel-/bewaartemperatuur, blijven voor Professional 1, 2 en 3 staan en worden niet teruggesteld op de standaardwaarden.

Gebruiksaanwijzing

6 Standaard bediening



Als het bedieningspaneel voor de eerste maal wordt aangesloten op het stroomnet, zal dit gedurende ongeveer 3 seconden een zelftest uitvoeren. Tijdens die 3 seconden ziet het display eruit zoals de afbeelding hiernaast.



Als de zelftest is afgerond gaat het bedieningspaneel terug naar het laatste koelprogramma, dat doorlopen is (Pre Chill, Soft Chill, Hard Chill, Hard Chill Max, Shock Freeze, Professional 1, Professional 2, Professional 3). Welke van deze programma's beschikbaar zijn, is afhankelijk van hoe het bedieningspaneel geconfigureerd is.

Op de afbeelding hiernaast is als voorbeeld de stand Hard Chill gekozen, met het vorige en het volgende programma weergegeven boven in het display. Om van programma te wisselen, draait aan de knop met de klok mee of tegen de klok in, om het programma van uw keuze te kiezen (zie voor richtlijnen pagina 6).



Om het programma te starten eenvoudig de draaiknop indrukken en weer loslaten.

Als het programma van start gaat, is gedurende 10 minuten het scherm bovenaan te zien dat links staat afgebeeld. Vervolgens signaleert de zelfdenkende voeler of u op tijd terugkoelt (zie afbeelding in het midden), of op kentemperatuur (zie onderste afbeelding). Aan het eind van de cyclus gaat een alarm af om degene, die het apparaat bedient, te waarschuwen. Het apparaat schakelt automatisch over op bewaarstand (zie afbeelding hiernaast) om het voedsel veilig te bewaren totdat het gebruikt wordt. Schakel het alarm uit door eenmaal op de draaiknop te drukken. Als het alarm niet wordt uitgeschakeld, zal de blast chiller toch automatisch overschakelen naar de Hold Mode (bewaarstand) en klinkt met tussenpozen het alarm. Om te annuleren eenmaal de draaiknop indrukken.

Om de werking van de blast chiller te onderbreken, de draaiknop 2 seconden ingedrukt houden, het display gaat dan terug naar het scherm voor programmakeuze.



Op elk moment tijdens de werking van de blast chiller, kan er aan de draaiknop gedraaid worden om informatie te krijgen over de betreffende werkingstand. Het display blijft 10 seconden deze informatie geven en gaat daarna automatisch terug naar het normale werkingsscherm.



Op elk moment tijdens de werking van de blast chiller, kan er aan de draaiknop gedraaid worden om informatie te krijgen over de betreffende werkingstand. Het display blijft 10 seconden deze informatie geven en gaat daarna automatisch terug naar het normale werkingsscherm.

8 Alarm- und Warnmeldungen

Hochdruck

Der Alarmzustand wird ausgelöst durch u. a.

- Produkttemperatur über +90°C
- Gerät überladen
- Luftführung blockiert
- Verflügiger oder Verflügigerfilter verschmutzt

Kundendienst benachrichtigen, wenn der Hochdruckalarm wiederholt ausgelöst wird.

Stromausfall

Das Gerät startet wieder, wenn der Strom nicht länger als 5 Minuten ausfällt. Nach einem Stromausfall von mehr als 5 Minuten automatische Umschaltung auf Lagern. Das durch den Stromausfall unterbrochene Programm kann über „Information“ überprüft werden (s. oben).

Stromausfall

Bei einem Stromausfall während eines Programms, der weniger als 5 Minuten dauert, läuft das Gerät nach Wiederherstellung des Stromanschlusses unverändert weiter. Bei einem Stromausfall von mehr als 5 Minuten schaltet das Gerät nach Wiederherstellung des Stromanschlusses automatisch auf Lagern um. Information über den Vorgang ist im Informationsdisplay zu finden.

Das Gerät wird durch Knopfdruck neu gestartet, im Display erscheint „Lagern“. Jetzt den Knopf 2 Sekunden gedrückt halten, anschließend ein neues Programm wählen.

Es stehen 4 verschiedene Abkühlmethoden zur Auswahl:

Soft Chill: für empfindliche Ware wie Konditoreiprodukte und Produkte mit Sahne, sowie Produkte mit hohem Wassergehalt, Fisch, Reis, Pasta, einige Gemüsesorten.

Hard Chill: Standardmethode für die meisten Produkte, inkl. portionierte Speisen, Fleisch, Gemüse, Auflaue, u. s. w. Warenenschutzfunktion im letzten Drittel des Programms.

Hard Max: für dichte Produkte oder Produkte mit hohem Fettgehalt, größere Fleischstücke oder „Sous Vide“-Gerichte.

Schockfrost (nur BCF und MBCF-Modelle): Abkühlung auf -18°C in max. 240 Minuten.

9 Programmempfehlungen

Produkt	Beispiel	Erforderliches Schockkühlprogramm	Schockkühlzeit (Minuten)	Schockfrostzeit (Minuten)
Fleisch	Rind, Schwein, Lamm, Geflügel, Hackfleisch	Hard	40 - 90	60 - 240
Fisch	Gebraten, gedünstet, gebacken, mit oder ohne Sauce	Soft	30 - 90	60 - 240
Fertiggerichte	Lasagne, Auflauf, Gulasch, Risotto	Hard	50 - 90	90 - 240
Gemüse	Gedünstet oder gebraten, Reis, Kartoffeln	Soft	30 - 90	60 - 240
Obst	Gedünstet oder gebraten	Soft	60 - 90	60 - 240
Backwaren	Pasteten, Blätterteigware, Kuchen	Hard	30 - 90	50 - 240
Desserts	Obstdesserts, Sahne, Pudding	Soft	30 - 90	70 - 240
Desserts	Verschiedene Kuchensorten	Hard	30 - 90	70 - 240

ACHTUNG: alle o. a. Zeiten sind nur Richtwerte. Die benötigte Zeit ist stets von der Produktart und -stärke sowie von der Gesamtmenge abhängig.

Reinigung/Wartung

Achtung: Gerät vor der Reinigung ausschalten.

10 Reinigungshinweise

WICHTIG: damit das Gerät sein ansprechendes Äußeres behält, empfehlen wir eine wöchentliche Reinigung mit:

- a) einem Sprühreiniger, speziell für Edelstahloberflächen oder
 - b) heißer Seifenlauge und einem nicht kratzenden Lappen
- Reinigen Sie immer in Schräffrichtung des Bleches.

WARNUNG

Hochalkalische Reinigungsmittel oder solche, die Bleichmittel oder Säuren enthalten, sind ebenso wie chlorthaltige nicht zur Reinigung von Edelstahloberflächen geeignet. Diese Reinigungsmittel greifen die Edelstahloberflächen an. Sollte ein Gerät aus Verssehen mit solchen Reinigungsmitteln in Kontakt gekommen sein, reinigen Sie die Stelle SOFORT mit einer milden Seifenlauge und reiben Sie die Stelle trocken. Benutzen Sie niemals Scheuerpulver oder Stahlwolle.

Für die Zeit der Reinigung müssen alle Lebensmittel in einem anderen Kühl- oder Tiefkühlschrank gelagert werden. Lassen Sie das Gerät vor dem Beschicken wieder auf Betriebstemperatur kommen. Verschüttetes Sofort entfernen.

Berühren Sie die Innenwände nicht mit nassen Händen - die Haut könnte festfrieren.

11 Türdichtungen

Reinigen Sie die Türdichtung(en) wöchentlich mit einer Seifenlauge. Gründlich trocknen. Wenn eine Dichtung beschädigt ist, muss sie ausgetauscht werden.

12 Verflüssiger (nur Schränke)

Der Verflüssiger (befindet sich hinter der Maschinenraumblende) muss regelmäßig, am besten monatlich, mit einem Staubsauger oder einer weichen Bürste gründlich gereinigt werden. Ein verschmutzter Verflüssiger reduziert die Kälteleistung des Gerätes und kann zum Kompressorausfall führen.

Die grundsätzlichen Regeln beim Schockkühlen und Schockfrosten

13

Die Wärmeabgabe der verschiedenen Speisen vollzieht sich in unterschiedlichem Maße: demzufolge gibt es erhebliche Variationen je nach Produktart und -menge in der Abkühlzeit. Die benötigte Abkühlzeit für ein 10 kg großes Fleischstück ist anders als für 10 kg Konditoreiware.

- > Es ist unbedingt erforderlich, dass die kalte Luft direkt über das Produkt geführt wird, um ein schnelles und gleich bleibendes Abkühlen zu bewerkstelligen
- > Die Produktdichte sowie das Wasser- und Fettgehalt des Produktes beeinflussen die benötigte Abkühlzeit
- > Bei der Auswahl eines Schockkühlprogramms müssen die Empfindlichkeit und die Struktur des Produktes berücksichtigt werden
- > Foster empfiehlt ein maximales Produktgewicht von 3,75 kg pro 1/1 Gastronom-Behälter
- > Größere Fleischstücke benötigen eine längere Abkühlzeit. Wenn möglich, das Fleisch vor dem Schockkühlen portionieren
- > Deckel oder Folien sollten zum Abdecken der Speisen nicht verwendet werden. Der Einsatz von zu tiefen Gastronom-Behältern verlängert ebenfalls die Abkühlzeit
- > Das Gerät nicht überladen. Foster empfiehlt eine Produkthöhe von max. 25 mm. Das Produkt gleichmäßig im Schrank verteilen
- > Geben Sie dem Produkt wenn möglich eine kleine Pause (besonders bei Fleisch)
- > Achten Sie auf die Hygiene! Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler gründlich nach jedem Schockkühlvorgang, um Kreuzkontamination zu vermeiden
- > Heiße Flüssigkeiten vor dem Schockkühlen am besten in flache Gastronom-Behälter umlagern
- > Lassen Sie das Gerät vor dem Beladen auf Temperatur herunterkühlen
- > Überprüfen Sie die Produkttemperatur vor und nach dem Schockkühlen.

Installatie / uitpakken

Belangrijk:

Voor de installateur: de installatie van deze machine mag uitsluitend worden uitgevoerd door een vakkundig persoon en men dient zich te houden aan de algemeen aanvaarde werkmethodieken om een veilige installatie te waarborgen. Opmerking aan de gebruiker: gooi dit document niet weg. Het bevat belangrijke richtlijnen over de bediening, het beladen, de reiniging en het onderhoud van de machine en moet worden bewaard om te kunnen worden geraadpleegd.

VERWERKINGSOORDRIFLEN

Koelkasten bevatten onderdelen die, wanneer ze niet op de juiste manier worden verwerkt, schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Alle oude koelkasten moeten door erkende en geregistreerde afvalverwerkingsbedrijven worden verwerkt - dit in overeenstemming met wetten en bepalingen geldig in Nederland.

Voor de Modulaire BC/BCF installatie verwijzen wij naar de aparte instructies.

1: Plaatsen/Uitpakken

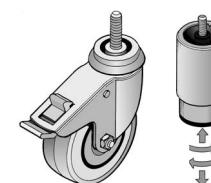
Cabinet



wielen

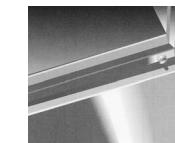
1

2 Zwenkwielden / stelpoten / voeten



Alle modellen zijn normaal gesproken voorzien van zwenkwielden. Controleer tijdens de installatie of de machine waterpas staat, omdat anders de deur misschien niet goed sluit. Stel de zwenkwielden af door afs-tandhouders onder het betreffende zwenkwiel en de onderkant van de machine te plaatsen, totdat deze waterpas staat. Als alternatief kunnen onder alle modellen ook stelpoten worden geplaatst.

3 Oprit



(BCCF-RI-1)

Bevestig de oprit in de bevestigingsleuven.

4 Verdamerunit

BCCF-1 en BCCF-RI-1

Monteer de elektrisch aangedreven verdamerunit aan de achterwand van de BCCF-1 met behulp van de meegeleverde schroeven. Schuif bij de BCCF-1 de lade in de bevestigingspunten onder de kast. Als alternatief kunt u de afvoerbus rechtstreeks op de hoofdafvoer aansluiten met behulp van een vast te schroeven bakje.

(Alleen BCCF-RI-1)

Krappe toegankelijkheid kan demontage van de deur noodzakelijk maken. Om toegang te krijgen tot het deurscharnier moet de compartmentafdekking van de machine worden verwijderd.

- Verwijder de compartmentafdekking (afb. 4)
- Verwijder de borgmoer uit de beugel van het onderste scharnier (afb. 5)
- Verwijder de zeshoekige M5 schroef uit de beugel van het bovenste scharnier en druk de van een veer voorziene cartridge omlaag (afb. 6)

5 Deuren

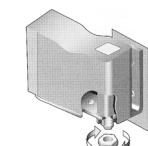


Fig. 5.

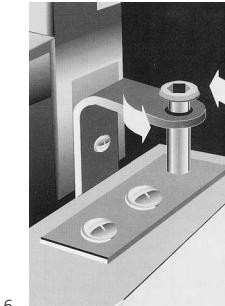


Fig. 6.

De deur is dan vrij en kan uit de beugel van het bovenste scharnier worden getrokken en vervolgens uit de beugel van het onderste scharnier worden getild.

défauts

14

Diagnostic

Les vérifications doivent être effectuées par du personnel autorisé.

Avant d'appeler votre revendeur agréé, prière de contrôler les points suivants:

Défaut d'alimentation électrique (disjoncteur)

Défaut affiché sur le régulateur (voir chapitre alarmes et avertissements)

Prise de courant endommagée

En cas de besoin d'assistance technique préciser:

Le numéro de série de l'appareil

Le type de l'appareil. Ces informations se trouvent sur une plaque à l'intérieur de l'armoire.

Lorsqu'un code de défaut ou 'APPEL SERVICE' s'affiche sur le régulateur, mentionner ces indications lors de votre appel téléphonique.

14

Fehlerdiagnose

Störung

Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Kontrollieren Sie folgendes, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- Stromausfall
- Störmeldung wie vorher beschrieben
- Stecker nicht richtig eingesteckt

Wenn ein Serviceeinsatz notwendig ist, bitte Modell- und Serien-Nummer (Typenschild befindet sich im Gerät) gegebenenfalls auch Fehlercode, angeben.

installation

IMPORTANT:

Pour l'installation: L'installation de ces produits doit être assurée par un personnel qualifié selon les usages de la profession et les normes en vigueur.

Pour l'utilisation: Conserver ce document. Il contient des informations essentielles quant au fonctionnement, l'entretien et le nettoyage de votre matériel.

MODALITES DE MISE AU REBUT

Certains composants des réfrigérateurs peuvent présenter un danger pour l'environnement. Aussi est-il indispensable que ces produits soient mis au rebut dans une décharge habilitée à ces fins selon la législation en vigueur.

1 Mise en place/déballage

Armoires



IMPORTANT: Pour assurer une ventilation correcte de l'appareil, il est nécessaire de prévoir un espace de 150mm entre le dessus du groupe frigorifique et le plafond du bâtiment. Dans la mesure du possible, ne pas positionner l'appareil près d'une source de chaleur.

Déballage

Le meuble est livré sur palette avec un emballage recouvert d'un film thermorétractable. Les documents se trouvent dans une pochette à l'intérieur du meuble. Retirer le film de protection recouvrant le meuble en prenant soin de ne pas endommager l'appareil avec un outil pointu ou tranchant. Oter les étiquettes de contrôle.

Dépalettisation

Retirer la clayette supportant le carton avec les pieds ou les roulettes. Dévisser les boulons qui maintiennent le meuble sur sa palette et faire glisser de moitié l'appareil vers l'avant. Fixer les roulettes avec frein ou les pieds dans les mêmes filetages que les fixations sur la palette. Pour mettre en place les piétements arrière, mettre les freins aux roulettes avant et basculer l'appareil pour enlever la palette et accéder aux fixations. S'assurer que tous les piétements sont fermement serrés.

Dépalettisation des meubles bas

Comptoirs livrés sur roulettes:

Enlever les accessoires fournis à l'intérieur des appareils et s'assurer que les portes et tiroirs soient refermés à clé. Couper les fixations plastiques qui retiennent les roulettes avant sur la palette. Libérer les roulettes de leur frein et avec précaution, faire rouler le meuble pour le sortir de la palette.

Comptoirs livrés sur pieds:

Enlever les accessoires fournis à l'intérieur des appareils et s'assurer que les portes et tiroirs soient refermés à clé. Enlever les cales de bois qui bloquent les pieds sur l'avant et couper les fixations plastiques pour libérer le meuble. Avec précaution, manoeuvrer le meuble pour le sortir de la palette.

2 Roulettes et piétements

Tout modèle: La fourniture standard est de 4 roulettes pivotantes de 100mm. Lors de l'installation s'assurer que l'armoire est de niveau pour garantir la fermeture correcte de(s) porte(s). En cas de sol non plan, insérer des rondelles entre le socle de l'armoire et la/les roulette(s) jusqu'à la mise à niveau. Des pieds réglables de 150mm sont également disponibles sur demande pour tous les modèles. Pour les appareils avec le groupe logé en partie basse des vérins réglables sont également disponibles sur demande. (la méthode de fixation reste identique)

5 Portes

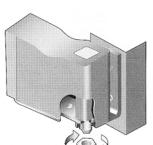


Fig 5.

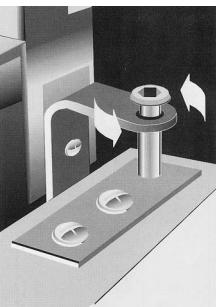


Fig 6.

10

Instructions de nettoyage

Nota: Eteindre l'appareil avant le nettoyage intérieur

IMPORTANT

En en prenant soin, le revêtement inox a la propriété de résister à la corrosion pendant de longues années. Pour conserver ces propriétés, nous recommandons le nettoyage hebdomadaire suivant:

- a - Extérieur: utiliser un produit spécifique au nettoyage de l'inox (selon instruction du fabricant)
- b - Intérieur: laver à l'eau savonneuse, rincer et sécher avec un chiffon doux.

AVERTISSEMENT

Les agents détersifs à base de solution alcaline, d'eau de javel, de chlore ou d'acide sont formellement interdits pour le nettoyage des inox. Des traces de corrosion ou de piqûre peuvent résulter de leur application délibérée ou involontaire.

Au cas où l'un de ces produits entrerait en contact avec une meuble réfrigéré pendant un nettoyage général de la cuisine, rincer immédiatement les parties attaquées avec de l'eau propre et sécher en frottant. Ne jamais utiliser de tampon ou de poudre abrasive sur les surfaces en inox ou en aluminium.

Après le nettoyage, attendre que l'appareil ait atteint sa température de fonctionnement avant de le recharger avec les aliments.

En cas de salissures pendant l'utilisation, essuyer immédiatement en prenant soin de ne pas mettre la peau en contact avec les parois internes des meubles à température négative ou de maintenir en température (risque de brûlures dans les 2 cas).

11

Joints de porte

Ceux-ci doivent régulièrement être inspectés et remplacés en cas de détérioration. Nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau chaude et savonneuse. Rincer avec un chiffon humide et sécher avant de refermer les portes.

12

Condenseur

Le nettoyage du filtre condenseur doit être effectué au moins une fois par an par du personnel qualifié.

13

Les denrées ont toutes leurs propres qualités thermiques et certains facteurs doivent être considérés pour déterminer les temps de refroidissement et choisir le programme adéquate. Un rôti de 10 Kgs ne refroidira pas dans les mêmes conditions que 10 kgs de pâtisseries.

- > La densité, la teneur en eau et en graisse affectent les temps de traitement.
- > La fragilité de la structure et de la surface du produit doit être pris en compte dans le choix du programme.
- > Le chargement de l'appareil ne doit pas être excessif. Foster recommande un maximum de 4Kgs par bac GN 1/1
- > Les pièces de viande importantes ne font pas parties des bases de calcul des temps de refroidissement. Les recommandations sanitaires sont de trancher la viande avant le refroidissement ou de s'assurer d'un refroidissement dans le temps le plus court.
- > Le temps de refroidissement de denrées introduites à une température supérieure à 63°C sera proportionnellement allongé.
- > L'utilisation de couvercles, de film ou de bacs profonds accroît les temps de traitement.
- > Laisser un passage d'air suffisant entre chaque niveau. Le processus de refroidissement rapide nécessite impérativement un flux d'air très important sur toutes les surfaces à refroidir.
- > Relever les températures à l'aide de la sonde à piquer à chaque début et fin de cycle et garder une trace de ces relevés.
- > Ne pas surcharger les bacs. Répartir les denrées de façon homogène sur toute la surface. (épaisseur maximum de 40 mm - Guide LERPAC)
- > Nettoyer et désinfecter la sonde à piquer avant chaque utilisation
- > Faire un cycle de pré-refroidissement avant de commercer un traitement
- > En cas de doute, contrôler la température à l'aide d'un thermomètre extérieur

nettoyage et entretien

8 Alarms et avertissements

Pressost HP:

Les raisons de cette alarme peuvent être:
 La température d'introduction des produits est supérieure à 90°C.
 La quantité de produit est supérieure aux spécifications de l'appareil.
 Le soufflage d'air est bloqué ou réduit.
 Le filtre du condenseur est encastré.
 Après vérification, si l'alarme persiste, appeler votre revendeur Foster.

Défaut tension: Un défaut de tension inférieur à 5 minutes n'affecte pas le fonctionnement. Le programme poursuit automatiquement le programme en cours. Au-delà de 5 minutes, le régulateur se mettra en mode stockage. Pour contrôler le déroulement du cycle, aller au menu information pour vérifier l'historique.

Défaut de tension: D'une durée inférieure à 5 minutes, l'appareil reprend le cycle en cours dès que le défaut a disparu. D'une durée supérieure à 5 minutes, l'appareil passera automatiquement en mode stockage lors du ré-enclenchement. Pour contrôler l'historique, afficher l'écran d'informations. Pour redémarrer, appuyer et lâcher le bouton (passage par l'écran de veille), puis maintenir appuyé pendant 2 secondes pour accéder à la sélection des programmes

Les 4 programmes principaux et utiles sont:

Délicats: Pour éviter la cristallisation de surface des produits délicats tels, les pâtisseries ou les produits à haute teneur en eau comme les légumes verts, le riz ou les pâtes.

Standard: Cas général d'un grand nombre d'aliments incluant les pâtes en croûte, les lasagnes ou les portions individuelles qui nécessitent un ralentissement du froid en fin de cycle pour éviter la cristallisation de surface.

Épaisse: Recommandé pour les produits à haute densité ou forte densité en graisse tels les rotis, les ragoûts ou les aliments en barquettes ouvertes.

Congélation: Congélation des produits de +63°C à -18°C à cœur en moins de 240 minutes.

9 Guide des temps de refroidissement
Type de denrées

Type de denrées	Exemple	Programme de Refroidissement	Temps estimé en refroidissement (minutes)	Temps estimé en congélation (minutes)
Viandes	Bœuf, porc, mouton, volailles	Standard	40 - 90	60 - 240
Poissons	Frit ou court bouillon Saumon, haddock	Délicats	30 - 90	60 - 240
Plats préparés	Ragoûts, lasagne, Risotto	Standard	50 - 90	90 - 240
Légumes	Vapeur ou frits, riz	Délicats	30 - 90	60 - 240
Fruits		Délicats	60 - 90	60 - 240
Pâtisseries		Standard	30 - 90	70 - 240
Desserts	A base de fruits, flans	Délicats	30 - 90	70 - 240

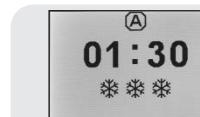
Note: les temps annoncés ne sont donnés qu'à titre indicatif et sont dépendants des types de produits, du conditionnement et des quantités.

6

Opérations de base**Utilisation des cellules en refroidissement et congélation**

Lors du raccordement au secteur, le régulateur enclenche un 'auto-test' pendant 3 secondes environ. Pendant cette période l'afficheur indique:

L'autotest terminé, le régulateur revient automatiquement au dernier programme effectué (Pré-refroidissement, produits délicats, produits standards, pièces épaisses, congélation, Prog.1, Prog 2, Prog 3). La disponibilité de ces programmes est fonction du paramétrage du régulateur. L'exemple montre l'écran réglé sur le programme 'produits standards' avec l'indication en haut des programmes précédent et suivant. Pour changer la programmation, tourner le bouton dans un sens ou dans l'autre et s'arrêter sur celle désirée. (Voir page 20 pour des conseils)

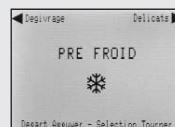
**Pour enclencher un cycle, appuyer et relâcher le bouton**

Le programme démarre pendant 10 minutes (exemple de gauche). Après cette période, selon la température relevée par la sonde à piquer, le régulateur détermine de façon 'intelligente' si le cycle est contrôlé par le temps (exemple au milieu) ou par la température (exemple de droite).

En fin de cycle, la cellule se met automatiquement en mode stockage (exemple de gauche). Une alarme retentit. Appuyer et relâcher le bouton pour acquitter l'alarme. En cas de non acquittement, la cellule passe en mode stockage et l'alarme sonne périodiquement. Pour annuler, presser et relâcher le bouton.

Pour arrêter un cycle en cours, maintenir appuyé le bouton pendant 2 secondes.
L'affichage retourne à la liste des programmes.

A tout moment en cours de cycle, le bouton peut être tourné et l'écran indique des informations sur le programme en fonction. L'affichage dure 10 secondes puis retourne automatiquement à l'écran du cycle.



Pré-refroidissement

Ce programme doit être utilisé à vide pour mettre la cellule en température avant le premier cycle de refroidissement. Sa durée est d'environ 20 minutes.

Ce programme est sélectionné en tournant le bouton jusqu'à l'affichage de cette fonction. Appuyer et relâcher pour démarrer le cycle de pré-refroidissement.



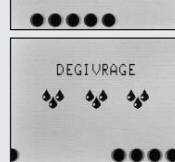
Dégivrage

Cette fonction n'est pas obligatoire. Toutefois, si une accumulation de glace se produit à l'intérieur de l'enceinte, il peut être nécessaire d'enclencher un dégivrage manuel.

tourner le bouton jusqu'à l'affichage de la fonction (exemple ci-dessous à gauche). Appuyer et relâcher pour enclencher le dégivrage manuel.

Pendant cette période, les affichages alternent (ci-dessous au centre et à droite).

A la fin du cycle de 20 minutes une alarme s'enclenche. Presser pour acquitter. Sans intervention, l'alarme s'éteint après un instant et l'affichage retourne à l'écran précédent.



Autres instructions



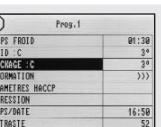
Ajustement des temps de refroidissement (Tous les programmes sauf Prog 1, 2 et 3)

Sur l'écran de sélection des programmes pré-enregistrés, maintenir appuyé pendant 2 secondes le bouton. Un écran d'informations s'affiche (schéma ci-dessous à gauche). Appuyer et relâcher le bouton pour autoriser les modifications de temps. Tourner vers la droite pour augmenter le temps ou vers la gauche pour le réduire. Une fois le temps choisi, appuyer et relâcher. Le temps de refroidissement sera surligné. Les modifications ne sont apportées que pour le cycle en cours. A la fin de ce cycle, les paramètres par défauts seront appliqués.

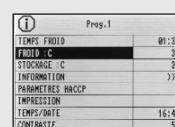
Une fois ces réglages effectués, maintenir appuyé pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de base. Appuyer et relâcher pour commencer le cycle.



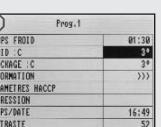
écran a)



écran d)



écran b)



écran c)

Ajustement des températures de refroidissement/stockage (Programmes 1, 2 et 3 uniquement)

Prog 1, 2 et 3 (si configurés) sont des programmes qui peuvent être utilisés pour affiner les temps/températures de certains produits particuliers. Régler le temps comme ci-dessus. Lorsque la température est surlignée (2ème photo) Appuyer et relâcher le bouton pour autoriser les modifications (3ème photo). Tourner vers la droite pour augmenter la température ou vers la gauche pour la réduire. Une fois la température réglée, appuyer et relâcher le bouton pour surligner la température de stockage. Suivre la même procédure que précédemment pour ajuster la température de stockage.

Une fois ces réglages effectués, maintenir appuyé pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de base. Appuyer et relâcher pour commencer le cycle. Ces modifications sont enregistrées et remplaceront les anciennes valeurs par défauts pour les Programmes 1, 2 et 3.

(i)	
DATE	16/03/04
PROGRAMME	EPRISES
HEURE DEPART	16:27
HEURE FIN	16:32
FIN CYCLE	16:33
DEBIT °C	-4°
FIN °C	-4°

Informations

Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes et l'écran d'information apparaît. Tourner jusqu'à surligner la ligne 'INFORMATION'. Appuyer et relâcher le bouton pour faire apparaître les informations sur le dernier cycle. Sont affichés, la date, le type du programme utilisé, l'heure de départ, la température de départ et la température de fin de cycle.

Paramètres HACCP

Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes et l'écran d'information apparaît. Tourner jusqu'à surligner la ligne 'HACCP'. Appuyer et relâcher le bouton pour accéder au menu HACCP. Appuyer et relâcher le bouton pour accéder à la sélection entre un rapport complet ou succinct. Le choix se fait en tournant le bouton sur l'option choisie. Appuyer et relâcher le bouton pour confirmer. Appuyer et relâcher le bouton pour revenir à l'écran précédent et choisir entre 3 et 5 minutes l'incrémentation des relevés de température. Ce choix effectué, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de base.

Impression des données

Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes et l'écran d'information apparaît. Tourner jusqu'à surligner la ligne 'IMPRESSION'. Mettre en marche l'imprimante portative. Pointer l'imprimante en face de l'œil infra rouge (option) situé dans le tableau de commande. Appuyer et relâcher le bouton pour télécharger les données à imprimer. Une fois effectué, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de base.

(i)	Standard
TEMPS FROID	01:31
FROID °C	3°
STOCKAGE °C	3°
INFORMATION	>>>
PARAMETRES HACCP	
IMPRESSION	
TEMP/DATE	16:49
CONTRASTE	52

(i)	SERVICE
HEURE	16:36
JOUR	15
MOIS	3
ANNEE	2004

(i)	SERVICE
LANGUES	DEU.
DIAGNOSTIC	I-COMP
ANALYSE	
CODE ACCES	0

Réglage de l'heure et de la date

Sur l'écran de sélection des programmes, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes et l'écran d'information apparaît (A gauche ci-dessous). Tourner jusqu'à surligner la ligne 'TEMPS/DATE'. Appuyer et relâcher pour accéder à l'écran service (A droite ci-dessous). Appuyer et relâcher pour accéder à l'affichage du temps en heures et minutes. Tourner le bouton pour effectuer le réglage. Une fois réglé, appuyer et relâcher pour valider et accéder à la date. En cas de nécessité, poursuivre le même procédé pour modifier le mois et l'année. Les valeurs réglées, maintenir pressé le bouton pendant 2 secondes pour revenir à l'écran de base.

Ecran de veille

Raccordé au secteur, l'écran de veille est activé après 20 minutes de non fonctionnement. L'affichage indique une série de 'Z' pour indiquer le mode veille. En pressant et relâchant le bouton ou en ouvrant la porte, le mode veille s'efface et l'écran principal de sélection de programme est réactivé.

8 Alarms et avertissements

- Sonde d'air:** Au cas où cette alarme apparaît, elle reste affichée jusqu'à la fin du cycle en cours. Cependant, plus aucune autre action ne sera possible. Appeler votre revendeur Foster
- Sonde évaporateur:** En cas de défaut, le cycle en cours se terminera normalement. En fin de cycle, plus aucune autre action ne sera possible - Faire appel à votre installateur agréé.
- Sonde à piquer:** En cas de défaut, la régulation passera automatiquement en mode temps pour terminer le cycle en cours. Seul ce mode pourra fonctionner - Faire appel à votre installateur agréé.
- Porte ouverte:** L'écran maintient ce message affiché jusqu'à la fermeture de la porte. Au cas où cette action n'efface pas ce message, appeler votre revendeur Foster.
- Haute Temp:** Cet avertissement ne peut intervenir qu'en mode stockage. Contrôler la température réelle des produits. Si la température relevée est inférieure à 10°C (en refroidissement) ou -18°C en congélation, placer les aliments dans une enceinte de stockage appropriée et appeler votre revendeur Foster. Au cas où la température est au dessus des normes, vérifier le temps programmé ou le poids des produits introduits. Il est probable qu'il soit supérieur aux spécifications de l'appareil.